

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2015



Pour beaucoup, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières - tout comme Les Perrières - en ont l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication des fleurs du bouquet, la finesse de la trame du vin en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, nous paraît évidente.

François Mikulski exploite sur ce premier cru une petite parcelle d'à peine 0.5 hectare. Ici, le système racinaire de la vigne s'installe en profondeur entre les strates calcaires du sous-sol qui va donner au vin cette superbe sophistication entre végétal fin et minéral complexe et subtil.

La haute maturité du fruit apporte en 2015 un supplément de densité et de sensualité dans ce vin d'habitude si altier (et souvent discret dans sa jeunesse). D'habitude plutôt tourné vers la poésie d'un Bienvenue, le vin nous emmène plus, cette année, du côté de la force d'un Bâtard-Montrachet... Le vin offre au nez une extraordinaire palette aromatique, où cohabitent les fleurs blanches, la poire pochée, la clémentine, des notes de fumée et de noisette grillée, de curcuma, mais aussi des arômes plus gourmands de nougat, de caramel au beurre salé, de miel ou de praliné.

La bouche, pleine et puissante, démarre dans la gourmandise, mariant un très beau fruit mûr et un toucher soyeux. Plus on attendra le vin, après l'avoir ouvert, plus le sol s'exprimera, dans la précision, la fraîcheur d'une eau de source et une minéralité sophistiquée.

Un grand vin, aux multiples facettes, qui est encore très loin d'avoir livré toute sa complexité et ne cessera de s'affiner au fil des années. Aujourd'hui comme demain, pensez à l'aérer longuement avant de le déguster avec des plats nobles et riches en goût, comme des ris de veau rôtis accompagnés de gnocchis truffés.

Ce magnifique vin, presque extatique, est malheureusement très rare au Domaine François Mikulski. Alors, si vous êtes amateur, ne tardez pas trop...

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très gracieux : fleurs blanches, fleurs d'eau, poire pochée, clémentine et agrumes délicats, mangue, noisette grillée, curcuma. Nougat, caramel au beurre salé, miel, pralin.

Bouche : Massif en attaque. Belle harmonie entre un toucher soyeux, la générosité du fruit et le sol. Plus il s'aère, plus il se rafraîchit et s'étire. Très grosse persistance.

Accords mets-vins : Grands crustacés, poissons d'eau douce (omble chevalier). Et pourquoi pas un foie gras... Plus tard : volaille à la crème, ris de veau rôtis et gnocchis truffés, risotto aux champignons...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage de deux heures
impératif aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et
raisonnée