

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Charmes Vigne Centenaire (150 cl) - 2015

MAGNUM



Voici pour la première fois sur la Route des Blancs, le « Grand Cru » du domaine, un vin que seuls quelques critiques et amateurs très éclairés ont eu la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski ont très gentiment accepté de nous confier quelques bouteilles. Puissance phénoménale, profondeur vertigineuse et pureté exemplaire : ce joyau se hisse très haut dans la hiérarchie des grands Bourgognes.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées en 1913 ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... et là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin gorgé d'un grand terroir.

Comme en 2005 et en 2009, ce « Charmes » Vieilles Vignes dépasse largement son classement en premier cru et nous emmène avec une force incroyable au pays des grands crus de la Côte d'Or, quelque part du côté de Bâtard-Montrachet ?...

La pureté du fruit est incroyable, l'équilibre entre concentration et fraîcheur est magistral, la profondeur tant au nez qu'en bouche est phénoménale : on croque dans les fruits pochés et les fruits confits, on presse la pulpe d'agrumes et la goyave, on respire la violette, le chèvrefeuille, on se délecte d'une touche de Chantilly, sans oublier de humer la pierre chaude... Beau et massif, le vin n'en finit pas de se déployer dans une finale majuscule, amplifiant nos sensations pendant de longues minutes.

C'est très grand, rarissime et c'est en exclusivité sur La Route des Blancs !

Quantité limitée à 1 Magnum par client / Expédition le 23 octobre 2017.

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Charmes Vigne Centenaire (150 cl) - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Vertigineux : violette, chèvrefeuille, miel, huile d'amande douce, fruits blancs pochés, fruits confits, chantilly, pulpe d'agrumes, goyave, pierre frottée

Bouche : Plein et massif, fruit resplendissant. Finale montante, d'une persistance et d'une profondeur phénoménales.

Accords mets-vins : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau, morilles et asperges vertes. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2030 voire plus

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé
tant que le vin est jeune.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et
raisonnée