

Domaine François Mikulski - Meursault - 2024 - blanc



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie-Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne : leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à ses racines et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une réalité. Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault emblématique, un grand vin de lieu revendiquant fièrement ses origines, parfaitement équilibré et d'une rare intensité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chaque vigne apportant à l'ensemble son identité propre. On citera par exemple Moulin Landin qui porte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus caillouteux, qui donne relief et tension minérale, ou encore Pelles Dessus, tout proche du premier cru Goutte d'Or, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Quant aux vignes sur les Pellans, juste au bas des Charmes, elles apportent cette structure épaulée typique du célèbre premier cru. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage en fûts toujours parfaitement maîtrisé (avec très peu de bois neuf), ce Meursault 2024 impressionne par son équilibre magistral entre profondeur tellurique, sensualité du fruit et vibration saline. Un vin moins immédiatement expansif que le 2023 mais peut-être encore plus précis dans sa définition minérale et son architecture.

La robe, toujours aussi claire et lumineuse, se pare cette année de reflets verts un peu plus affirmés, annonçant fraîcheur et énergie. Le nez, d'abord discret, laisse rapidement deviner une matière considérable et une très grande noblesse de constitution. Tout semble suspendu dans une atmosphère diaphane et verticale où flottent des parfums d'herbes fines, de fruits blancs mûrs et d'agrumes délicatement confits. La poussière de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

craie, la marjolaine, une touche de bergamote et d'élégants parfums de violette donnent immédiatement le ton.

L'élevage, parfaitement intégré, apporte de subtiles nuances de noisette fraîche, de coque d'amande, de praline et de beurre manié. Puis viennent les fruits entre poire compotée, marmelade d'orange, pomme tendre type Golden, abricot très mûr et confiture de mirabelle, relevés d'une touche épicée particulièrement raffinée évoquant le poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar. Tout ici respire la maîtrise, la profondeur et la distinction.

La bouche séduit par son ampleur et sa générosité de texture. Les saveurs s'ouvrent progressivement dans un registre particulièrement expressif, dominé par des agrumes relevés d'épices et d'une touche saline. Orange Maltaise, orange sanguine, mandarine et citron jaune voisinent le yuzu. Les épices, intenses, se déploient autour du poivre rouge, du poivre Sichuan, poivre blanc du Cambodge, tandis qu'une note de sel gemme, de livèche, de sauge et de gingembre viennent renforcer la dimension vibratoire du vin, la sensation d'énergie qu'il dégage. L'empreinte empyreumatique des agrumes flambés traverse toute la dégustation et confère au vin un relief spectaculaire. Malgré sa densité, le vin reste d'une droiture exemplaire, porté par une énergie minérale impressionnante et une maturité parfaite du fruit, peaux et pépins compris. La finale, d'une grande intensité, s'étire longuement sur des zestes d'agrumes confits ou flambés, subtilement relevés d'une pincée de sel.

Peut-être un peu plus accessible dans sa jeunesse que le millésime précédent, ce superbe Meursault brillera dès aujourd'hui sur des langoustines rôties aux agrumes ou de belles noix de Saint-Jacques juste snackées, nappées d'un beurre citronné. Mais ne vous y trompez pas : il possède l'étoffe des grands vins de garde. Dans sept ou huit ans, il fera merveille sur une double côte de veau rôtie au sautoir ou une somptueuse fricassée de volaille de Bresse et homard breton. Un Meursault vibrant, profond et magistralement construit.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : complexe : herbes fines, fruits blancs, agrumes confits, craie, marjolaine, bergamote, violette, noisette, coque d'amande, praline, beurre manié, poire compotée, marmelade d'orange, pomme Golden, abricot, confiture de mirabelle, poivre Voatsiperifery.

Bouche : ample, généreuse, agrumes relevés d'épices et d'une note saline, livèche, sauge, gingembre, empreinte empyreumatique des agrumes flambés, droiture exemplaire, énergie minérale et fruit mûr. Finale intense entre zestes d'agrumes confits ou flambés et sel.

Accords mets-vins : jeune, sur des langoustines rôties aux agrumes ou de belles noix de Saint-Jacques juste snackées, nappées d'un beurre citronné. Dans 7-8 ans, sur une double côte de veau rôtie au sautoir ou une somptueuse fricassée de volaille de Bresse et homard breton.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques