

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2024 - blanc



Belle réussite pour ce parcellaire Les Tillets qui illumine les hauts de coteaux de Meursault par sa sensation de fraîcheur printanière, sa pureté cristalline et cette énergie minérale qui semble jaillir du sol. Plus retenu et subtil dans son expression aromatique que le millésime précédent, ce 2024 impressionne par sa verticalité, sa tension et son extraordinaire précision de contours.

Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime : frais et tonique dans ses parfums, séveux mais particulièrement droit dans sa construction, ce Meursault offre une lecture très pure du terroir des Tillets. Les amateurs avisés savent bien qu'à son meilleur, ce climat capable de conjuguer finesse, fraîcheur et profondeur calcaire donne des vins à la fois vibratoires et intensément salins : ce 2024 en apporte une démonstration fort éloquente.

En effet, le secteur des Tillets occupe une position d'altitude, à plus de 350 mètres, juste au-dessous d'une forêt de résineux qui coiffe la colline. Il surplombe le très réputé Premier Cru du Clos des Bouchères, dans une zone exposée à l'Est, plus fraîche et tardive. Autant de conditions qui confèrent au vin cette sensation de finesse et d'énergie omniprésente. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte en contrepoint structure et densité.

Avec la succession de millésimes solaires et concentrés que connaît la Bourgogne ces dernières années, le terroir des Tillets affirme plus que jamais sa singularité. Ici, la fraîcheur n'est jamais forcée : elle émane naturellement du lieu, portée par la roche, l'altitude et cette proximité de la forêt qui imprime au vin son identité chlorophyllienne et plein d'allant.

La robe, d'un or soutenu aux nuances vertes éclatantes, capte immédiatement la lumière. Dès le premier nez, une sensation de fraîcheur végétale et printanière s'impose avec beaucoup de délicatesse. On imagine un gazon encore humide, des arbres bordant une rivière, des peupliers et des saules bercés par un souffle frais. De petites fleurs blanches à peine écloses, entre primevère, marguerite et aubépine, flottent au-dessus du verre. Les fruits restent d'abord discrets, presque cachés derrière cette végétation tendre : on imagine une fine tranche de pomme Granny Smith, une poire fraîche, quelques notes citronnées

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

encore suspendues dans l'air. Peu à peu, le bouquet gagne en profondeur, révélant des parfums de fougère, d'herbes hautes, de lavande et de noisette fraîche. Une sensation de pureté, de lumière et d'équilibre émane d'un vin touché par la grâce.

La bouche, plus expressive, conserve cette magnifique empreinte végétale qui fait toute l'identité du cru cette année. Les fruits blancs semblent encore attachés à l'arbre : la poire avec sa feuille, la prune Reine-Claude, la pomme Golden encore croquante. Puis les agrumes irriguent progressivement le palais autour du citron jaune, d'une marmelade anglaise délicatement amère. On pense aussi à une gelée d'abricot. Quelques notes de bâton de réglisse et de livèche renforcent encore le caractère savoureux du jus. La matière reste ample mais parfaitement tenue par une acidité droite et tonique qui étire considérablement la finale. Plus on avance, plus la roche parle : gypse, poussière calcaire, sel marin et fraîcheur citronnée s'installent durablement avec une précision remarquable.

Ce Tillets 2024 possède toutes les qualités des grands vins de garde. Il demandera quelques années de patience pour révéler toute sa complexité. Dans cinq ans, il brillera sur de grands poissons fins comme une barbue ou un Saint-Pierre, cuits vapeur ou au court-bouillon, accompagnés de pointes d'asperges vertes ou blanches et d'un beurre blanc délicatement citronné, ou d'une sauce mousseline.

Un grand vin de lieu, racé, lumineux.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : entre pureté, lumière, équilibre et délicatesse : gazon encore humide, arbres bordant une rivière, petites fleurs blanches, pomme Granny Smith, poire fraîche, notes citronnées, fougère, herbes hautes, lavande, noisette fraîche.

Bouche : empreinte végétale, poire, prune Reine-Claude, pomme Golden, agrumes, gelée d'abricot, bâton de réglisse, livèche, matière ample, acidité droite et tonique étirant considérablement la finale. Minéralité marquée, sel marin et fraîcheur citronnée.

Accords mets-vins : Dans cinq ans, il brillera sur de grands poissons fins comme une barbue ou un Saint-Pierre, cuits vapeur ou au court-bouillon, accompagnés de pointes d'asperges vertes ou blanches et d'un beurre blanc délicatement citronné, ou d'une sauce mousseline.



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