

Domaine François Mikulski - Meursault Clos de Pré de Manche - 2023 - blanc



Nous nous situons au cœur d'un petit Clos, ceint de murets de pierre, dans la partie médiane de l'excellent terroir du Pré de Manche, au Nord du finage, à proximité immédiate des premiers crus Meursault-Caillerets et Volnay-Santenots.

Ici, la pente est assez douce, les sols sont minces et très caillouteux en surface. L'omniprésence de la roche (les vignes se trouvent non loin d'une ancienne carrière) couplée à une exposition majoritaire au Sud-Est en font un terroir précoce. La vigne s'immisce en profondeur dans la roche-mère, fissurée en plaquette : elle y trouve la fraîcheur qui lui permet de résister à des étés de plus en plus chauds et secs, comme ce fut le cas en 2022 et 2023.

Sur ce millésime 2023 particulièrement vibrant, le Clos de Pré de Manche exprime avec une rare intensité cette double identité murisaltienne : ampleur sensuelle du fruit d'un côté, énergie saline et épicée venue de la roche de l'autre. Un vin habité, profondément vivant, qui semble littéralement jaillir du sol.

La robe, brillante et translucide, évoque un jus de citron vert éclatant de lumière. Dès le premier nez, le vin s'impose dans un registre tonique et printanier dominé par les agrumes frais. Le citron vert s'élève rapidement du verre, bientôt rejoint par le pamplemousse, la mandarine, le kiwi ainsi qu'une touche de carambole. L'ensemble dégage une impression de fraîcheur végétale et d'énergie saisissante, autour de notes de menthe, de coriandre, de citronnelle, de cerfeuil ou encore de livèche et d'eau de concombre. Puis le bouquet évolue lentement vers davantage de douceur et de gourmandise : la pomme Granny est rejointe par une poire bien mûre, presque pochée, le sucre glace et une délicieuse évocation de tartelette au citron meringuée. Une subtile note d'anis de Flavigny complète une aromatique d'une remarquable complexité.

En bouche, le toucher se montre suave et soyeux, avant de laisser place à une matière juteuse et dynamique où pulpes de fruits blancs et agrumes explosent littéralement sur le palais. Très vite, le vin gagne en intensité épicée : poivre de Sichuan, piment d'Espelette et safran envahissent progressivement le milieu de bouche, donnant au vin une dimension presque incandescente. L'expression de la roche et des épices produit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cette sensation empyreumatique si caractéristique des grands terroirs calcaires de Meursault. Citron vert, citron jaune, pomme Reinette ou Granny Smith, quartier d'orange délicatement pimenté composent un cœur de bouche tonique et vibrant. Pourtant, jamais le vin ne perd son équilibre : une fraîcheur mentholée permanente vient rafraîchir le propos et prolonger cette formidable sensation d'énergie.

La finale impressionne par son intensité, sa droiture et sa précision de contours. Tout est parfaitement en place : la tension saline venue de la roche encadre le vin avec autorité et précision tandis que l'empreinte épicée persiste longuement sur le palais. Plus on avance dans la dégustation, plus le vin semble gagner en relief et en profondeur, donnant irrésistiblement envie d'y revenir.

Déjà irrésistible après une bonne aération, ce Clos de Pré de Manche brillera aussi après quelques années de cave. Aujourd'hui, il sublimerait un tartare de daurade aux herbes fines et piment d'Espelette ou des tempuras de langoustines et légumes. Dans quatre ou cinq ans, on l'imagine volontiers sur un Saint-Pierre ou une barbue, accompagnés d'une purée de céleri ou d'épinards, relevée de quelques herbes fraîches ciselées.

Un Meursault vibrant, racé et gastronomique.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Clos de Pré de Manche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : tonique et printanier, complexe : citron, pamplemousse, mandarine, kiwi, carambole, menthe, coriandre, citronnelle, cerfeuil, livèche, eau de concombre, pomme Granny, poire presque pochée, sucre glace, tartelette au citron meringuée, anis de Flavigny.

Bouche : toucher suave et soyeux, matière juteuse et dynamique, fruits blancs, agrumes, intensité épicée presque incandescente et sensation empyreumatique, pomme Reinette ou Granny Smith, note mentholée. Finale intense, droite et précise, saline et épicée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de daurade aux herbes fines et piment d'Espelette ou des tempuras de langoustines et légumes. Dans quatre ou cinq ans, sur un Saint-Pierre ou une barbue, avec une purée de céleri ou d'épinards, et quelques herbes fraîches ciselées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques