

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2024 - blanc



Voici une autre perle rare du Domaine, que les inconditionnels des vins de François (ils sont toujours plus nombreux !) cherchent souvent... mais ne trouvent que très rarement. Sur ce superbe millésime 2024, ce Limozin impressionne par sa profondeur silencieuse, son intensité contenue et cette puissance tellurique qui semble lentement émerger des profondeurs du sol. Plus retenu et mystérieux dans sa jeunesse que le flamboyant 2023, il affirme avec une autorité souveraine sa parenté avec le célèbre premier cru des Charmes.

Le climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque enserré par les Charmes-Dessous, au Sud, et les Genevrières à l'Ouest... excusez du peu ! Encore une fois cette année, ce qui frappe le plus, c'est bien cette sensation d'équilibre serein entre ampleur charnelle et tension minérale, entre profondeur enveloppante et énergie sous-jacente.

Le nez se montre d'abord discret, presque méditatif, mais d'un raffinement absolu. Beaucoup d'air est nécessaire pour commencer à percer le mystère de ce grand Meursault encore en retrait. Une sensation de fraîcheur hivernale flotte d'abord au-dessus du verre : celle d'un verger au tout début du printemps, où pêcheurs, abricotiers et citronniers s'éveillent lentement. Puis viennent, progressivement, les marqueurs typiquement murisaltiens : la poire pochée ou confite, les fruits secs et les fruits à coque, avançant doucement comme une procession silencieuse. Amande fraîche, noisette, raisin blond de Corinthe, miel délicat, pâte d'amande et dragées composent un univers à la fois gourmand et raffiné. Peu à peu, le vin gagne encore en sensualité autour de notes de pâte feuilletée, de tarte aux pommes, d'amandine aux poires, relevées d'une pointe de cannelle, de noix de muscade et même d'une touche orientale évoquant le curcuma. Mais ce Limozin ne livre rien facilement : il faudra un peu de patience et quelques années de cave pour qu'il déploie tous ses atouts et son charme irrésistible.

En bouche, en revanche, le vin s'impose déjà par son envergure et son ampleur de texture. Plus que jamais, ce millésime lorgne du côté des Charmes, avec cette matière presque huileuse et caressante qui enrobe le palais sans jamais perdre sa dynamique. Les saveurs de poire mûre et de mandarine s'entrelacent avec un impressionnant cortège d'épices convoquant poivre de Sichuan, safran, ras el hanout, curry intense et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

piment d'Espelette. Marmelade d'agrumes, gelée d'abricot et orange sanguine composent un cœur de bouche particulièrement dense et savoureux. Puis le vin change de registre à l'approche de la finale : la roche prend le relais, libérant une énergie considérable. Des notes de pierre à fusil, d'agrumes flambés et de pierre chauffée envahissent le palais tandis que les argiles profondes du terroir semblent littéralement irradier à travers le vin. La persistance, immense, laisse une impression vibratoire et tellurique remarquable.

Inutile de préciser que ce Meursault Limozin est bâti pour une longue garde : il demandera 7 ou 8 ans pour livrer pleinement toute sa complexité. Il brillera alors sur un turbot rôti sauce béarnaise accompagné de pâtes fraîches, une tourte aux Saint-Jacques, foie gras et cèpes ou, dans un registre plus rustique mais irrésistible, un Mont d'Or au four servi avec des pommes de terre vapeur. Un très grand Meursault de terroir, puissant, mystérieux et profondément habité.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : discret, presque méditatif, raffiné : verger au tout début du printemps, poire pochée ou confite, fruits secs et les fruits à coque, miel délicat, pâte feuilletée, tarte aux pommes, amandine aux poires, cannelle, noix de muscade, curcuma.

Bouche : matière presque huileuse et caressante mais dynamique, poire, mandarine, impressionnant cortège d'épices, marmelade d'agrumes, gelée d'abricot, orange sanguine. Longue finale entre pierre à fusil, agrumes flambés et pierre chauffée.

Accords mets-vins : dans 7 ou 8 ans, sur un turbot rôti sauce béarnaise accompagné de pâtes fraîches, une tourte aux Saint-Jacques, foie gras et cèpes ou, dans un registre plus rustique mais irrésistible, un Mont d'Or au four servi avec des pommes de terre vapeur.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques