

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2023 - blanc



Voici une autre perle rare du Domaine que François a décidé d'isoler à la fin des années 2010, constatant que la succession de millésimes plutôt solaires, précoces, permettait de révéler pleinement l'identité de ce climat. Il nous offre cette année un fascinant pas de deux entre fraîcheur aérienne et gourmandise fruitée, ponctué d'une belle vibration calcaire, saline.

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans la partie nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski y exploitent une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Sachant que certaines d'entre elles ont largement dépassé le demi-siècle.

La situation géographique du climat, exposé à l'Est et au Nord-Est, relativement venté et frais, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une imprégnation minérale très caractéristiques.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires que connaît aujourd'hui la Bourgogne convient particulièrement bien au Meix-Chavaux : issu de raisins concentrés, aux maturités phénoliques et aromatiques parfaites, le vin tutoie cette année encore les sommets. Il offre un équilibre d'école entre l'énergie rafraîchissante des agrumes, des fleurs juste écloses et des herbes fraîches, la profondeur d'un fruit expressif et texturé et une vibration épicée, qui l'anime en permanence.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument frais, subtil et printanier. On pense à un verger en fleurs, à la fleur de vigne et au tilleul, à des herbes fraîches très délicates, autour du cerfeuil, de la coriandre et de la citronnelle. On pense aussi à des fleurs légèrement sucrées, à la lavande, à la glycine, à un bougainvillier aux couleurs chatoyantes. Quelques touches anisées confirment le charme fou de ce Meix-Chavaux. Le fruit resplendit, évoquant pommes et poires juteuses, mais aussi la pêche blanche agrémentée de quelques feuilles de menthe fraîche. Une note d'oseille souligne maintenant la sensation de fraîcheur chlorophyllienne qui s'élève du verre après une bonne aération.

On retrouve en bouche un équilibre remarquable entre raffinement et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intensité. Le vin déploie une énergie considérable, portée par la saveur acidulée du citron vert, du kiwi, de la pêche de vigne et d'un jus de pomme Granny. Son formidable élan électrise chaque papille. On reconnaît aussi, en arrière-plan, l'orange et la clémentine. Le tout relevé d'une myriade d'épices, énergisantes, qui font décidément la signature de ce superbe millésime. Poivre blanc et vert, baie de genièvre, réglisse, cardamome et gingembre frais s'entremêlent dans une joyeuse farandole. Un vin formidablement vivant, précis, entraînant, qui nous fait saliver de longues secondes.

Largement au niveau d'un Premier Cru, ce Meursault Meix-Chavaux vous régaler sur de nobles produits de la mer, à la chair délicate : on pense à des langoustines ou des noix de Saint-Jacques, un homard, une sole ou encore une barbue. On pourra les servir tout autant avec une sauce froide aux herbes fines, qu'une émulsion chaude délicatement épicée.

Un pur bijou, que François et Thomas avait rarement hissé à un tel niveau : bravo !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais, subtil et printanier : verger en fleurs, fleur de vigne, tilleul, cerfeuil, coriandre, citronnelle, lavande, glycine, bougainvillier, touches anisées, pommes et poires, pêche blanche, menthe fraîche, oseille.

Bouche : énergie considérable, citron vert, kiwi, pêche de vigne, jus de pomme Granny. Son élan électrise les papilles. Orange, clémentine, épices énergisantes (poivre blanc et vert, baie de genièvre, réglisse, cardamome, gingembre frais). Finale salivante.

Accords mets-vins : sur de nobles produits de la mer, à la chair délicate : des langoustines ou des noix de Saint-Jacques, un homard, une sole ou une barbue. On pourra les servir avec une sauce froide aux herbes fines, ou une émulsion chaude délicatement épicée.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques