

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2021 - 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 fort prometteur millésime 2021, ce Limozin, caressant et profond, assume sa parenté avec son plus proche voisin, le célèbre premier cru des Charmes. Tout en volupté et en générosité de fruits, mais parcouru d'une intense tension minérale en bouche, il nous offre un équilibre magistral.

Le climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position 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 la sensation d'équilibre serein que dégage le vin, synthèse parfaite des attributs du terroir.

Si le nez s'ouvre plutôt discrètement, il ne va jamais cesser d'aller crescendo. On démarre mezzo voce sur de subtiles notes de graine de sésame, de noisette et de raisins blonds. L'esprit résolument murisaltien du vin s'affirme ensuite sur des évocations sensuelles et gourmandes de pâtisseries fraîches, de chou à la crème, de puits d'Amour et de glace crémeuse délicatement vanillée. Les fleurs lascives et les épices douces nous jouent des airs orientaux : on pense à quelques lointains marchés aux épices où l'on croise noix de muscade, cannelle, curcuma et poivre blanc, mais aussi des essences de jasmin ou de fleur d'oranger. Pour finir sur un fruit succulent aux accents de pomme caramélisée et de fruits à noyau bien mûrs.

Dès l'entame, la bouche se montre aussi généreuse que juteuse. C'est un festival de fruits blancs et jaunes qui ravissent nos papilles : poire en coulis, pomme au caramel, abricot rôti, un soupçon d'ananas... C'est un délice ! La présence du sol resserre ensuite le propos : la matière se retend sur un arc pierreux, le grain s'affine. Le vin se montre alors plus salin et fuselé, jusqu'à cette finale au laser, d'une précision remarquable.

Nul doute que ce voluptueux et intense Limozin soit promis à un grand avenir : il brillera après 4 ou 5 ans de cave sur une darne de saumon ou un tronçon de turbot servi avec une sauce béarnaise, un lapin sauce chasseur ou un chapon rôti servi avec un gratin Dauphinois et une fricassée de cèpes.

Gourmand, vous avez dit gourmand ? Attention, rareté...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Crescendo, étagé : graine de sésame, noisette et raisins secs blonds, pâtisseries fraîches, chou à la crème, puits d'Amour et crème glacée à la vanille, noix de muscade, cannelle, curcuma et poivre blanc, fleur d'oranger, pomme au caramel, pêche, abricot

Bouche : Généreuse et juteuse, poire en coulis, pomme au caramel, abricot rôti, un soupçon d'ananas. Puis la matière se retend sur un arc pierreux, le grain s'affine. Finale au laser, saline et fuselée

Accords mets-vins : Une darne de saumon ou un tronçon de turbot servi avec une sauce béarnaise, un lapin sauce chasseur ou un chapon rôti servi avec un gratin Dauphinois et une fricassée de cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques