Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2023 - blanc

Les Charmes forment certainement le climat le plus reconnaissable et identitaire de Meursault, tant le côté sensuel et enveloppant, voire glycériné, signe immanquablement les vins. Ce célèbre terroir compte environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne de grands blanc séveux, beurrés et terriblement gourmands.

Chez François Mikulski, la profondeur et l'épaisseur que confère le terroir s'accompagnent d'une belle distinction, et, cette année, d'une sensation de fraîcheur qui l'anime en permanence. François et Thomas assemblent, dans cette cuvée, des raisins issus de très vieilles vignes (plantées dans les années 1930 sur les Charmes-Dessous) : elles apportent une concentration prodigieuse et une profonde imprégnation minérale. D'autres, issus de vignes plantées à la fin des années 1990, font la part belle à l'éclat généreux du fruit. Comme toujours, François, soucieux de préserver au maximum l'expression identitaire du terroir, fait le choix d'utiliser peu de bois neuf pour son élevage, entre 15 et 20% selon les années.

Sur ce rayonnant millésime 2023, à la fois tonique, précis dans ses contours, et incroyablement gourmand et profond, ce Charmes incarne à merveille tout ce que l'on est en droit d'attendre du célèbre premier cru : il respire l'hédonisme et la volupté par tous ses pores, mais aussi la grâce et l'équilibre. Le nez, expressif et large, s'ouvre dans un foisonnement d'arômes furieusement gourmands, autour du lait d'amande, de la noisette du Piémont plus vraie que nature, d'une poire pochée finement caramélisée, d'une pêche bien juteuse, d'un soupçon de mangue. Des parfums printaniers de cerfeuil et d'estragon, de basilic et de lavande, de fleurs d'un verger provençal apportent un je-ne-sais-quoi plus aérien et sudiste à la fois. On ferme les yeux et l'on se voit en train d'étaler un peu de beurre de baratte sur une baguette bien fraîche, à la mie parfumée.

A l'aération prolongée, on traverse la Méditerranée, on se tourne vers l'Orient pour découvrir un univers d'épices chatoyantes, entre curcuma, quatre épices, musc et ras el-hanout. On pense à quelques gâteaux au miel, baklava et autres cornes de gazelle aux parfums subtils de fleur d'oranger. C'est franchement paradisiaque…

En bouche, on retrouve l'ampleur texturée, le gras et la gourmandise enveloppante typiques des Charmes, sur des saveurs de pomme au four, de coulis de fruits à noyau, de mangue et d'ananas rôtis, de tarte à

l’abricot… Plus on avance, plus l’empyreumatisme du sol s’affirme, donnant aux fruits des accents flambés et poivrés. De puissantes notes épicées, évoquant le poivre gris, le safran, la noix de muscade ou le piment d’Espelette, pimentent une texture huileuse évoquant l’huile de sésame ou de noisette. La longueur et l’envergure de la finale, évoquant l’orange confite, sont impressionnantes : elle nourrit nos papilles pendant de longues secondes. Un vin qui semble irradier le corps tout entier.

Un Meursault-Charmes parfaitement en place, que l’on pourrait boire dès maintenant. Mais son envergure et sa structure impressionnantes commande de le laisser patienter un peu en cave pour mieux l’apprécier sur un turbot rôti accompagné d’une purée à la façon de Joël Robuchon. Mieux encore, pensez aux viandes blanches : poularde de Bresse, veau nourri sous la mère ou ris de veau. Et n’oubliez pas l’umami, en convoquant en garniture cèpes ou shiitake…

Un sommet de volupté et d’équilibre.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : gourmand, profond : lait d'amande, noisette du Piémont, poire pochée caramélisée, pêche, mangue, cerfeuil, estragon, basilic, lavande, fleurs d'un verger provençal, beurre de baratte sur une baguette fraîche, épices chatoyantes, gâteaux au miel.

Bouche : ampleur texturée, pomme au four, coulis de fruits à noyau, mangue, ananas rôtis, tarte à l'abricot, poivre gris, safran, noix de muscade, piment d'Espelette, huile de sésame ou de noisette. Longue finale évoquant l'orange confite.

Accords mets-vins : sur un turbot rôti accompagné d'une purée à la façon de Joël Robuchon. Mieux encore, pensez aux viandes blanches : poularde de Bresse, veau nourri sous la mère ou ris de veau. Et n'oubliez pas l'umami, en convoquant en garniture cèpes ou shiitake…

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12 °

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques