

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2018 - blanc



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glyciné, voire opulent caractérise ces vins. Ce célèbre terroir compte environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de poire caramélisée si caractéristiques.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une vraie distinction. Le vigneron assemble dans cette cuvée des raisins issus de très vieilles vignes (plantées dans les années 1930 sur les Charmes-Dessous), apportant concentration et tension minérale, et d'autres, issus de vignes plus jeunes (une vingtaine d'années tout de même), qui font la part belle à l'éclat 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 : à peine 20% pour ce Charmes.

Au premier nez aujourd'hui, c'est bien le sentiment de puissance et de densité qui domine : on pressent à travers une concentration hors-norme, puisée dans la roche, un très grand Charmes, qui aura besoin de patienter quelques années en cave pour se livrer dans toute sa plénitude et sa fascinante complexité.

Aujourd'hui, c'est en le carafant, puis en le laissant s'aérer un moment dans le verre, qu'il déploie peu à peu ses ailes. D'abord sur les fruits secs, entre noix de cajou, noisette et pignon, puis sur le nougat et le miel d'acacia. Viennent ensuite des évocations d'agrumes confits : on pense aux orangettes et au kumquat. Le fruit est bien mûr, gorgé de jus et de soleil, sur la pêche blanche et la prune jaune. Fleurs blanches, épices douces, entre vanille et noix de muscade, et une note de levain complètent un bouquet particulièrement sensuel et gourmand.

La bouche se révèle très juteuse, dynamique, tout en restant formidablement concentrée. Les saveurs de prune s'accompagnent d'une dimension plus acidulée évoquant la marmelade, le zeste de mandarine et le kumquat. Là encore, le vin procure la sensation d'un univers en expansion : il ne cesse de se déployer, révélant toujours plus de fruits, toujours plus d'épices (on pense au pain d'épices en particulier), toujours plus de matière, toujours plus d'énergie. L'intensité et la longueur époustouflantes de la finale finissent de nous convaincre de l'extraordinaire potentiel de ce Meursault-Charmes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Mais nous sommes tout autant convaincus qu'il serait sacrilège de le déguster avant 5 voire 7 ans... Vous vous délecterez alors de son charme irrésistible, en le dégustant, par exemple, avec des ravioles de homard aux morilles ou une volaille de Bresse pochée, en demi-deuil. On salive d'avance...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Puissant et sensuel : noix de cajou, noisette et pignon, nougat et miel d'acacia. Agrumes confits, orangettes et kumquat. Des fruits, gorgés de jus et de soleil, sur la pêche blanche et la prune jaune. Fleurs blanches, vanille, noix de muscade, levain

Bouche : A la fois juteuse et très concentrée. Les saveurs de prune s'accompagnent d'une dimension acidulée de marmelade et de zeste de mandarine. Une touche de pain d'épices. La puissance de la finale impressionne.

Accords mets-vins : Volaille de Bresse pochée en demi-deuil, ravioles de homard aux morilles, nappées d'un jus de carapace réduit, juste crémé, risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé tant que le vin est jeune.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques