Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2019 - blanc



Troisième millésime pour ce parcellaire Les Tillets qui illumine les hauts de coteaux de Meursault de sa fraîcheur toute printanière et de la pureté de son fruit. Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime : subtil dans ses parfums, juteux dans son fruité, fin et droit dans l'expression du sol, ce Meursault offre des équilibres qui frisent la perfection. Les amateurs avisés savent bien qu'à son meilleur, le climat des Tillets est capable de donner de grands vins aériens, sophistiqués et intenses : nous y sommes !

En effet, le secteur des Tillets occupe une position d'altitude, à plus de 350 mètres. Il surplombe le très réputé Premier Cru du Clos des Bouchères, dans une zone exposée à l'Est, plus fraîche et tardive. Autant de conditions qui confèrent au vin cette sensation de finesse et d'énergie omniprésente. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte en contrepoint structure et densité. Sur ce millésime 2019, avec son été chaud et ensoleillé, ses faibles rendements, sa haute concentration aromatique et ses belles acidités, le fait d'isoler Les Tillets dans une cuvée parcellaire prend plus que jamais tout son sens !

Dès le premier nez, on sent immédiatement l'influence du terroir qui apporte une dimension aérienne et florale : nous sommes en visite chez le botaniste, au milieu d'un parterre d'herbes fines, toutes plus fraîches les unes que les autres. On sent le thym, la verveine, le cerfeuil, la coriandre, le laurier et même une touche de basilic ! Plus le vin s'aère, plus on s'enfonce dans une forêt humide au printemps, avec ses notes de bruyères, de tilleul, de mousse humide. On finit sur l'eucalyptus et le thé vert. Fraîcheur, vous avez dit fraîcheur ? Le fruit n'est pas en reste, resplendissant, d'une pureté juteuse exceptionnelle, sur des évocations de pomme Granny, de poire Beurré-Hardy et de prunes vertes.

On retrouve en bouche le même plaisir d'une structure à la fois juteuse, élastique et tendue. On croque dans les fruits blancs juste cueillis, dans la prune Reine-Claude, complétés d'une nuance de coing et d'une autre de kaki. Expressif, nourrissant, d'un naturel confondant, le vin a déjà parfaitement intégré son élevage.

Sur la finale, puissante mais effilée et tonique, le fruit et le sol ne font qu'un. La persistance saline, déjà impressionnante, ne fera que s'intensifier encore sur les 4 ou 5 prochaines années. Ce superbe Meursault Les Tillets vous régalera alors pour accompagner une barbue ou un saumon à l'oseille. A moins que vous n'optiez pour une blanquette de

lotte…

Une seule ombre au tableau : ce « Tillets », issu d'une micro-parcelle de 18 ares à peine, restera ultra-confidentiel. A bon entendeur...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Aérien et floral : thym frais, verveine, cerfeuil, coriandre, laurier et une touche de basilic ! Bruyère, mousse. Tilleul. Eucalyptus, thé vert. Pomme Granny, poire Beurré-Hardy et prunes vertes. Noisette fraîche.

Bouche : Juteuse, élastique et tendue. On croque dans les fruits blancs juste cueillis, dans la prune Reine-Claude, complétés d'une nuance de coing et d'une autre de kaki. Finale effilée et tonique, persistance saline

Accords mets-vins : Jeune, carpaccio de Saint-Jacques, tartare de thon au sésame. Après quelques années : une barbue ou un saumon à l'oseille, une blanquette de lotte ou de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques