Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2014 - blanc



Pour beaucoup, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières en ont l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication des fleurs du bouquet, la finesse de la trame du vin en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, nous paraît évidente.

François Mikulski exploite sur ce premier cru une petite parcelle d'à peine 0.5 hectare. Ici, le système racinaire de la vigne s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol qui va donner au vin cette superbe sophistication entre végétal fin et minéral complexe et subtil.

Le vin offre au nez une extraordinaire palette aromatique, où cohabitent les fleurs blanches, les poires et les pommes, des notes de fumée, d'encens, d'eucalyptus, de miel, d'amandes pilées, de pistache, d'agrumes délicats, de nougat. La bouche confirme cette sensation d'élégance, de raffinement, de pureté. Elle est tout bonnement superbe : le fruit est juteux, la matière active et éminemment savoureuse, la complexité est fascinante, et la finale brillante, pour ne pas dire planante…

Un très grand vin qui évoque un tableau pointilliste, se révèle par petites touches et qui est encore très loin d'avoir livré toute sa sophistication. Aujourd'hui comme demain, pensez à l'aérer longuement avant de le déguster, avec des plats nobles et délicats, comme une sole, un turbot ou des langoustines…

Ce magnifique vin, presqu'extatique, est malheureusement très rare au Domaine François Mikulski. Alors, si vous êtes amateurs, ne tardez pas trop…

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Poétique : fleurs d'eau, miel d'acacia, pomme, mirabelle, poudre d'amande, nougat, touches iodées, pamplemousse, kumquat, poivre blanc...

Bouche : Fruitée et juteuse, superbe toucher, matière active et très savoureuse. Finale très complexe, d'une longueur phénoménale. Envoûtant!

Accords mets-vins : Grands crustacés, poissons d'eau douce (omble chevalier). Et pourquoi pas un foie gras... Plus tard : volaille à la crème, risotto aux truffes.

Conseils de service

À consommer : Jusqu'en 2030. Notre recommandation : le laisser évoluer au moins 2 à 3 ans en cave.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage de deux heures impératif.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée