

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2020 - blanc



Les Charmes forment certainement le climat le plus reconnaissable et identitaire de Meursault, tant le côté sensuel et enveloppant, voire glycéринé, 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 blancs séveux, beurrés et terriblement gourmands.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une belle distinction. Le vigneron assemble 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, à peine 20%.

Sur ce rayonnant millésime 2020, 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 sensualité par tous ses pores. Le nez jaillissant s'ouvre dans un foisonnement d'arômes voluptueux et furieusement gourmands. Noisette et praline, poire pochée, pêche blanche et pomme au four, abricot rôti au miel, raisin de Corinthe et ananas séché, beurre fondu, quatre-quarts, fouasse aveyronnaise parfumée à la fleur d'oranger, pain d'épices, mais aussi la pâte de fruits aux agrumes, le safran, la baie de genièvre ou la baie de Sichuan : c'est un festival !

En bouche, on retrouve l'ampleur texturée typique des Charmes, autour de saveurs de fruits blancs pochés, de sabayon à la pêche ou à l'abricot, de la mangue et de l'ananas, de la clémentine rôtie ou de la tarte à la mirabelle... Plus on avance, plus l'empyreumatisme du sol s'affirme, donnant aux fruits des accents flambés et poivrés. La longueur de la finale est impressionnante : elle semble couler de source, nourrissant nos papilles pendant de longues secondes.

Un Meursault-Charmes de référence, qui vous réglera, après quelques années de cave, sur un beau turbot avec sa sauce béarnaise, une lotte au safran ou des gambas en curry doux.

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Voluptueux : noisette, praline, poire pochée, pêche blanche, pomme au four, abricot rôti au miel, raisin de Corinthe, ananas séché, beurre fondu, quatre-quarts, fouasse à la fleur d'oranger, pain d'épices, pâte d'agrumes, safran, baie de genièvre

Bouche : Belle ampleur texturée autour des saveurs de fruits blancs pochés, de sabayon à la pêche ou à l'abricot, de la mangue et de l'ananas, de la clémentine rôtie ou de la tarte à la mirabelle. Empyreumatisme de la finale, sur des fruits flambés et poivrés

Accords mets-vins : Un beau turbot avec sa sauce béarnaise, une lotte au safran ou des gambas en curry doux. Un risotto aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12 °

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques