

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2021 - blanc



Les Charmes forment certainement le climat le plus reconnaissable et identitaire de Meursault, tant le côté voluptueux et hédoniste, 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 que confère le terroir s'accompagne d'une belle distinction et d'une fraîcheur toute printanière, comme sur ce splendide Charmes 2021, relativement épargné par le gel du mois d'avril. 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, soucieux de préserver au maximum l'expression identitaire du terroir, François fait le choix d'utiliser peu de bois neuf pour son élevage, à peine 20%.

Ce Charmes, tendre et poétique, incarne à merveille tout ce que l'on est en droit d'attendre du célèbre premier cru : il respire la sensualité et la gourmandise par tous ses pores. Le nez jaillissant s'ouvre dans un foisonnement d'arômes mûrs et caressants. Noisette et praline, coulis de poire Williams et de pêche jaune, pomme au caramel, suc de violette, berlingot au miel et aux agrumes, mais aussi une crème vanillée, une île flottante, de la confiture de lait ou une brioche parfumée d'une touche de citron. Ce bouquet onctueux ne manque pas pour autant de fraîcheur et d'énergie, laissant aussi s'échapper au-dessus du verre des notes printanières d'acacia ou de tilleul, de sève de pin.

En bouche, on retrouve l'ampleur texturée typique des Charmes, autour de saveurs d'abricot et de pêche, de melon de Cavaillon, de mangue et d'ananas, relevées d'agrumes juteux entre pulpe d'orange et mandarine. Plus on avance, plus l'empyreumatisme épicé du sol s'affirme, donnant aux fruits des accents flambés et poivrés. La longueur et l'intensité de la finale sont impressionnantes.

Vous tenez, avec ce Meursault-Charmes, le candidat idéal pour accompagner après 5 ans de cave un turbot sauce Hollandaise, une lotte au safran ou un quasi de veau aux cèpes ou aux chanterelles.

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Dorée, brillante

**Nez :** Tendre, poétique : noisette et praline, coulis de poire Williams et de pêche jaune, pomme au caramel, suc de violette, berlingot au miel et aux agrumes, crème vanillée, île flottante, confiture de lait, brioche citronnée, fleurs blanches, sève de pin

**Bouche :** Ampleur texturée typique autour de saveurs d'abricot et de pêche, de melon de Cavaillon, de mangue et d'ananas, relevées d'agrumes juteux entre pulpe d'orange et mandarine. Accents flambés et poivrés sur la finale

**Accords mets-vins :** Un turbot sauce Hollandaise, une lotte au safran ou un quasi de veau aux cèpes ou aux chanterelles.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Entre 2025 et 2038

**Température de service :** 12 °

**Ouverture :** Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Meursault 1er Cru

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes biologiques