

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2022 - blanc



Voici une autre perle rare du Domaine que François isole lorsqu'il juge que les conditions du millésime permettent d'affirmer suffisamment l'identité de ce climat : c'est particulièrement vrai sur les millésimes solaires et concentrés, comme l'est encore 2022. Il nous offre cette année un fascinant pas de deux entre fraîcheur et sensualité, ponctué d'une belle vibration calcaire, saline.

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans la partie nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski y exploitent une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Sachant que certaines d'entre elles ont largement dépassé le demi-siècle.

La situation géographique du climat, exposé à l'Est et au Nord-Est, relativement venté et frais, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une imprégnation minérale très caractéristiques.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires que connaît aujourd'hui la Bourgogne convient particulièrement bien au Meix-Chavaux : issu de raisins concentrés, aux maturités phénoliques et aromatiques parfaites, le vin tutoie cette année encore les sommets. Il offre un équilibre d'école entre l'énergie rafraîchissante des agrumes, des fleurs juste écloses et des herbes fraîches, la profondeur d'un fruit expressif et texturé et une vibration saline, épicée, qui l'anime et le tend en permanence.

Le nez s'ouvre encore une fois dans un registre résolument frais, subtil et printanier. On pense à un verger en fleurs, à la fleur de vigne et au tilleul, à des herbes aromatiques que l'on vient de couper, entre cerfeuil et aneth, à des bâtons de citronnelle. L'expression fruitée évoque sorbet au citron ou à la poire, pomme Granny et jus de citron vert, ou encore la chair pulpeuse d'un pamplemousse rose. Au fil de l'aération, l'expression fruitée semble gagner en profondeur : elle se montre plus suave, plus enveloppante. L'ananas, la pêche blanche et la mangue se mêlent maintenant aux notes acidulées de fruit de la passion et d'orange. L'empreinte épicée s'affirme en parallèle, sur le poivre blanc, le gingembre et un soupçon de sauge. Quelle intensité !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, le vin déploie une énergie considérable, portée par la saveur acidulée du citron vert, du kiwi et de la pomme Granny et un formidable élan épicé qui électrise chaque papille. On reconnaît aussi, en arrière-plan, l'orange et la clémentine, ainsi qu'une fringante note de livèche. Le tout relevé de poivre, de graine de coriandre, de gingembre et d'une intense salinité. Celle-ci structure la finale et prolonge le plaisir de façon spectaculaire, nous faisant saliver pendant de longues secondes tout en laissant la bouche extraordinairement fraîche, tonique.

Largement au niveau d'un Premier Cru, ce Meursault Meix-Chavaux vous régalerà sur de nobles produits de la mer, à la chair dense et savoureuse, plutôt cuits au bleu : on pense au tourteau, au homard ou encore à la barbue ou à la raie. On pourra les servir tout autant avec une sauce froide aux herbes fines, qu'une émulsion chaude délicatement épicée.

Un pur bijou, plus que jamais indispensable dans toute belle cave.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, printanier et complexe : verger en fleurs, fleur de vigne et tilleul, cerfeuil, aneth, citronnelle, sorbet au citron, à la poire, pomme Granny, citron vert, pamplemousse rose. Puis l'ananas, la mangue, la pêche et le fruit de la passion, gingembre

Bouche : Une énergie considérable, portée par la saveur acidulée du citron vert, du kiwi et de la pomme Granny et un formidable élan épicé autour du poivre, de la graine de coriandre, du gingembre. Finale saline, fraîche et tonique

Accords mets-vins : De nobles produits de la mer, à la chair dense et savoureuse, plutôt cuits au bleu : on pense au tourteau, au homard ou encore à la barbue ou à la raie. Tout autant avec une sauce froide aux herbes fines, qu'une émulsion chaude délicatement épicée



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques