

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2022 - blanc



Voici une autre perle rare du Domaine, que les inconditionnels des vins de François (ils sont toujours plus nombreux !) cherchent souvent... mais ne trouvent que très rarement. Sur le superbe millésime 2022, ce Limozin assume fièrement sa parenté avec ses prestigieux voisins, Genevrières et Poruzots. Incroyablement frais et intense, animé d'un puissant élan salin et épicé, gorgé d'un fruit plein d'énergie, il vous fera vibrer.

Le climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque enserré par les Charmes-Dessous, au Sud, les Genevrières à l'Ouest et les Poruzots-Dessous au Nord... excusez du peu ! François Mikulski exploite une toute petite parcelle, de 15 ares à peine, de vieilles vignes de plus de 65 ans. Elles s'immiscent en profondeur dans un sous-sol d'alluvions de rivière, un peu moins calcaire que plus haut sur le coteau, mais plus dense. Des vignes qui donnent des rendements assez faibles, avec des raisins toujours bien concentrés.

Sur ce millésime pourtant solaire et précoce, François nous gratifie d'un vin intense, marqué du sceau de la fraîcheur et de l'énergie. Le nez s'ouvre dans un esprit résolument printanier, sur des évocations de menthe fraîche, de jeune pousse de coriandre, de petites fleurs blanches à peine écloses. On est séduit par l'éclat d'un fruit juste cueilli, gorgé d'un jus plein d'énergie : on pense à la pomme Granny ou Reinette, à la pêche blanche ou la pêche de vigne, mais aussi au kiwi et à une déclinaison d'agrumes frais, entre orange, mandarine, pamplemousse et citron vert.

La sensation de fraîcheur, de dynamisme est tout aussi frappante en bouche. Dès l'entame, de petites billes de jus d'agrumes semblent rouler puis éclater sur les papilles, délivrant leurs saveurs toniques de mandarine, citron yuzu ou pomelo. Une touche acidulée de fruit de la passion se marie à une note plus suave de mangue. Une subtile salinité iodée vient nous faire saliver, tout comme cet intense élan épicé qui se déploie maintenant, sans entrave, irrésistible : citronnelle, bâton de réglisse, verveine, roquette poivrée, poudre de gingembre, c'est électrisant.

La persistance saline de la finale, animée de touches poivrées et de quelques zestes d'agrumes, est impressionnante : elle provoque une intense salivation qui nous ouvre l'appétit. C'est vibratoire et plein de vie !

Là encore, on privilégiera à table des chairs fines et délicates : on pense à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la langoustine, la noix de Saint-Jacques juste snackée, ou encore la barbue ou le Saint-Pierre.

Attention, c'est un autre collector, pratiquement introuvable...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Tonique, printanier : menthe fraîche, jeune pousse de coriandre, fleurs blanches, pomme Granny ou Reinette, pêche blanche ou pêche de vigne, kiwi, orange, mandarine, pamplemousse et citron vert

Bouche : Juteuse, dynamique, on croque dans les segments de mandarine, citron yuzu ou pomelo. Une touche acidulée de fruit de la passion, une note plus suave de mangue. Salinité iodée très salivante. Finale intense, très épicée (poivre, réglisse, gingembre...)

Accords mets-vins : Des chairs fines et délicates : on pense à la langoustine, la noix de Saint-Jacques juste snackée, ou encore la barbue ou le Saint-Pierre. Dans quelques années, des ris de veau croustillants aux agrumes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques