Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2022 - blanc



Les Charmes forment certainement le climat le plus reconnaissable et identitaire de Meursault, tant le côté sensuel et enveloppant, voire glycériné, 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. 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 2022, à la concentration phénoménale et la sensualité omniprésente, 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 volupté par tous ses pores. Le nez, expressif et large, s'ouvre dans un foisonnement d'arômes voluptueux et furieusement gourmands. Noisette et praline, poire pochée, pêche jaune ou abricot rôti au miel, ananas et mangue, orangette et citron confit, compote de pomme et de coing, beurre fondu, quatre-quarts, fouasse parfumée à la fleur d'oranger, pain d'épices : c'est un sommet de gourmandise, presque coupable ! A l'aération prolongée, une dimension plus épicée se fait jour, autour de notes d'encens, de musc, de noix de muscade et de bergamote.

En bouche, on retrouve l'ampleur texturée typique des Charmes, sur des saveurs de fruits blancs pochés, de sabayon à la pêche ou à l'abricot, de mangue et d'ananas, de clémentine rôtie ou de tarte à la mirabelle… Plus on avance, plus l'empyreumatisme du sol s'affirme, donnant aux fruits des accents flambés. De puissantes notes épicées, évoquant le poivre gris, le safran, la noix de muscade ou le piment d'Espelette, traversent les saveurs de biscuit à l'orange et de fruit de la passion. La longueur et l'envergure de la finale sont impressionnantes : elle nourrit nos papilles pendant de longues secondes.

Un Meursault-Charmes concentré et puissant qu'il conviendra de laisser s'affiner en cave pendant quelques années. Il vous régalera sur un turbot

rôti accompagné d'une purée à la façon de Joël Robuchon. Mieux encore, pensez aux viandes blanches : poularde de Bresse, veau nourri sous la mère ou ris de veau. Et n'oubliez pas l'umami, en convoquant en garniture cèpes ou shiitake...

Un sommet de volupté.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel, viluptueux : noisette et praline, coulis de poire Williams et de pêche jaune, pomme au caramel, suc de violette, berlingot au miel et aux agrumes, ananas et mangue, confiture de lait, brioche citronnée, orangette et citron confit

Bouche : Ampleur texturée 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

Accords mets-vins : Un turbot sauce Hollandaise, une lotte au safran ou un quasi de veau aux cèpes. Une volaille de Bresse à la crème et shiitake

Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2038

Température de service : 12 °

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques