

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



Pour beaucoup d'amateurs, Meursault aurait pu (aurait dû ?) avoir un grand cru. Les Genevrières – tout comme Les Perrières – en ont certainement l'étoffe et la complexité. La communauté d'esprit des Genevrières avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet, à travers la sophistication florale du bouquet, la finesse de la trame en bouche, un ressenti de sophistication et d'élégance des arômes et des saveurs, paraît assez évidente...

François Mikulski exploite sur ce fameux premier cru une parcelle d'à peine un demi-hectare. Ici, le système racinaire de la vigne, plantée dans les années 1960, s'installe en profondeur entre les plaquettes calcaires du sous-sol. Ce terroir va donner au vin sa superbe sophistication entre élégance florale et minéralité subtile.

Après un élevage toujours aussi précis et délicat, intégrant à peine 15% de bois neuf, ce Genevrières poétique et complexe est parfaitement fidèle à son terroir, tout en assumant la densité, la sensation de fraîcheur éclatante et l'énergie exceptionnelle du millésime 2022. Le nez nous plonge dans un pas de deux parfaitement maîtrisé entre fleurs et épices : d'un côté la violette, le chèvrefeuille, le jasmin, la fleur de citronnier, mais aussi la verveine, les herbes à tisane et les fleurs du verger, de l'autre la bergamote, le curcuma, le gingembre, le piment d'Espelette, la citronnelle, ainsi qu'une déclinaison de poivres sophistiqués. Progressivement, le fruit, subtilement confit, s'insinue langoureusement dans cette fascinante partition : on reconnaît la pêche et le brugnol, l'orange sanguine, le fruit de la passion et l'ananas. Quelle complexité !

En bouche, le vin se montre à la fois sensuel, puissant et incroyablement dynamique. Fruits blancs, fruits à noyau et agrumes sont désormais flambés. L'ananas et la confiture d'abricot sont parcourus d'une trame poivrée, rappelant les baies de Sichuan et leurs notes mentholées. L'empreinte du sol s'est affirmée, à la fois crayeuse et fumée.

Avec sa finale vibrante, d'une intensité folle, ce superbe Meursault-Genevrières finit de s'emparer de tous nos sens. Il est incontestablement parti pour une longue et brillante carrière. Prenez votre temps : oubliez-le 6 ou 8 ans, avant de l'associer à un turbot rôti accompagné de girolles, une viennoise de sole au parmesan, un homard nappé d'une sauce crémeuse aux brisures de truffe.

Pièce maîtresse de la collection 2022 signée François Mikulski, ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Genevrières est très demandé par toute la planète vin. Avis aux amateurs : ne tardez pas trop...

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué, entre fleurs et épices : violette, chèvrefeuille, jasmin, fleur de citronnier, verveine, herbes à tisane et fleurs du verger, bergamote, curcuma, gingembre, piment d'Espelette, déclinaison de poivres, pêche, brugnon, ananas, orange sanguine

Bouche : Sensuel, puissant et incroyablement dynamique. Fruits blancs, fruits à noyau et agrumes sont flambés. L'ananas et la confiture d'abricot sont parcourus d'une trame poivrée, de baies de Sichuan et leurs notes mentholées. Finale crayeuse, saline

Accords mets-vins : Un turbot rôti accompagné de girolles, une viennoise de sole au parmesan, un homard nappé d'une sauce crémeuse aux brisures de truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques