

Domaine François Mikulski - Meursault - 2022 - blanc



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie-Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne : leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à ses racines et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une réalité. Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare intensité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chaque vigne apportant à l'ensemble son identité bien spécifique. On citera par exemple Moulin Landin qui porte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus calcaire, qui donne fraîcheur et tension minérale, ou encore Pelles Dessus, située en plein milieu du finage, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage en fûts toujours parfaitement maîtrisé (avec très peu de bois neuf), ce Meursault 2022 offre le meilleur des deux mondes, entre sensualité fruitée et tension acidulée, densité enveloppante et une prodigieuse énergie aux accents mentholés et poivrés.

Ce qui frappe d'emblée, c'est la sensation de fraîcheur et d'éclat minéral lumineux qui nous saisit dès le premier nez : de fines volutes, d'une grande pureté, s'élèvent du verre autour de notes de poire, de pêche blanche et de pomme juste cueillies, de poussière de roche et de dalle de marbre mouillée par la pluie, de citron de Menton et de kiwi. Une touche lactée tout aussi fraîche nous rappelle une crème glacée ou un lassi à la vanille. Au fil de l'aération, une dimension plus chlorophyllienne et épicée s'affirme progressivement, d'abord sur une touche anisée de cerfeuil, puis sur le poivre blanc et la feuille de menthe ou d'eucalyptus. A l'aération prolongée, le nez gagne en douceur et en sensualité : on pense à un délicieux coulis de poire Williams, à une touche de mangue finement caramélisée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une chair généreuse mais souple, et une acidité mûre, expressive, qui fait chanter le fruit et les épices sur les papilles. Les saveurs d'agrumes se sont affirmées, autour du citron vert et d'une nuance de pomelo. On pense aussi à une marmelade anglaise aux zestes d'orange et de citron. On retrouve nos fruits blancs pulpeux, entre poire et pêche, notre mangue, rejoints cette fois d'une touche électrisante de fruit de la passion. La finale est incroyablement sapide et salivante, portée par l'acidité délicate des segments d'agrumes frais et le grain fin et resserré des calcaires. C'est long et plein d'énergie !

S'il s'exprime déjà dans un remarquable équilibre, il vous réglera dans les 5 prochaines années pour sublimer la chair délicate d'une barbie, d'une sole ou d'un Saint-Pierre. Pour les amateurs d'accords plus sensuels, autour d'une volaille de Bresse pochée aux champignons, par exemple, ou de ris de veau à la crème, nous vous invitons à l'attendre en cave quelques années supplémentaires.

Un des grands Meursaults du millésime : incontournable !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Frais, intense : poire, pêche blanche, pomme juste cueillies, poussière de roche, dalle de marbre mouillée, crème glacée, lassi à la vanille, cerfeuil, eucalyptus, poivre blanc, puis coulis de poire Williams et mangue

Bouche : Bel équilibre entre une chair généreuse mais souple, et une acidité mûre, expressive qui fait chanter le fruit et les épices, sur des saveurs d'agrumes, de fruits jaunes, de fruit de la passion. Finale poivrée, voire pimentée. Belle énergie.

Accords mets-vins : Idéal pour sublimer la chair délicate d'une barbie, d'une sole ou d'un Saint-Pierre. Plus tard, vous pourrez aller vers une volaille de Bresse pochée aux champignons ou des ris de veau à la crème



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