

Domaine François Mikulski - Meursault - 2023 - 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 caillouteux, qui donne relief et tension minérale, ou encore Pelles Dessus, tout proche du premier cru Goutte d'Or, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Quant aux vignes sur les Pellans, juste au bas des Charmes, elles apportent cette structure épaulée typique du célèbre premier cru. 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 2023 offre le meilleur des deux mondes, entre sensualité fruitée et énergie tellurique, densité enveloppante et une trame saline, aux accents réglissés et poivrés.

On retrouve à l'œil cette robe lumineuse, aux légers reflets verts, qui semble décidément être une marque du millésime, une belle promesse d'éclat, de pureté et de fraîcheur. Typiquement murisaltien, le nez s'ouvre sur de doux parfums de poire pochée, subtilement caramélisée, de fruits à noyau, entre mirabelle et pêche jaune, mâtinés de quelques épices douces convoquant cannelle, noix de muscade et un ras el-hanout subtil. Une once d'huile de noisette se mêle à quelques touches florales évoquant pollen et miel de genêt. Une note d'amande grillée et des parfums de mangue ajoutent à la gourmandise du propos.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une chair généreuse mais

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

souple, une acidité mûre, expressive, qui fait chanter le fruit et les agrumes, le tout porté par un puissant courant épicé. La poire Williams, la pomme jaune, la confiture d'abricot et de mirabelle, le coulis de mangue se mêlent à des saveurs rafraîchissantes de bâton de réglisse. Les saveurs suaves de crème catalane ou de confiture de lait s'agrémentent de poivre noir et d'un peu de piment oiseau ! Les équilibres sont juste parfaits : plus on avance vers la finale, plus l'empreinte du fruit évolue vers des agrumes, juteux, toniques, où l'on reconnaît la mandarine, le citron jaune et le citron vert. La persistance est spectaculaire, à la fois voluptueuse et intensément saline.

Un grand vin de gastronomie, d'émotion partagée, qui appelle de toutes ses forces une cuisine sensuelle : après 5 ans de cave, il brillera sur un turbot rôti accompagné d'une sauce Hollandaise, une blanquette de veau ou une volaille de Bresse pochée, puis cuisinée à la crème et aux champignons. Autre option incontournable : des ris de veau bien sûr !

Un des Meursaults incontournables du millésime !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : doux, gourmand : poire pochée caramélisée, mirabelle, pêche jaune, cannelle, noix de muscade, ras el-hanout subtil, huile de noisette, pollen, miel de genêt, amande grillée, mangue.

Bouche : chair généreuse, souple, acidité mûre, puissant courant épicé, poire Williams, pomme, confiture d'abricot et de mirabelle, coulis de mangue, bâton de réglisse, crème catalane, confiture de lait, poivre noir, piment oiseau. Finale sur les agrumes et saline

Accords mets-vins : après 5 ans de cave, il brillera sur un turbot rôti accompagné d'une sauce Hollandaise, une blanquette de veau ou une volaille de Bresse pochée, puis cuisinée à la crème et aux champignons. Autre option incontournable : des ris de veau bien sûr !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques