

## Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2023 - blanc



Belle réussite pour ce parcellaire Les Tillets qui illumine les hauts de coteaux de Meursault par son parfait équilibre entre douceur lactée, épaisseur du fruit mûr d'un côté, et, de l'autre, la fraîcheur des herbes fines, des fleurs blanches et des notes rappelant la forêt de pin toute proche. Le tout nourri par la pulpe énergisante des agrumes et une belle intensité épicée.

Ici, on grimpe sur les hauteurs du finage et on affine le propos du millésime : frais et tonique dans ses parfums, séveux et dense dans son fruité, précis et droit dans l'expression du sol, ce Meursault offre des équilibres qui frisent la perfection. Les amateurs avisés savent bien qu'à son meilleur, le climat des Tillets est capable de donner de grands vins verticaux et profonds : nous y sommes !

En effet, le secteur des Tillets occupe une position d'altitude, à plus de 350 mètres, juste au-dessous d'une forêt de pin qui coiffe la colline. Il surplombe le très réputé Premier Cru du Clos des Bouchères, dans une zone exposée à l'Est, plus fraîche et tardive. Autant de conditions qui confèrent au vin cette sensation de finesse et d'énergie omniprésente. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte en contrepoint structure et densité.

Avec la succession de millésimes solaires et concentrés que connaît la Bourgogne ces dernières années, le terroir des Tillets affirme son identité et offre une dimension qui justifie pleinement le choix d'une vinification parcellaire. C'est un modèle d'équilibre entre concentration et fraîcheur, générosité fruitée et élan salin, épicé.

Dès le premier nez, on apprécie la sensation d'harmonie qui règne ici entre volupté et fraîcheur, sur des parfums enveloppants de yogourt ou de lassi bien frais à la poire ou à la pêche blanche. On reconnaît aussi la pêche de vigne. La sensation de fraîcheur s'intensifie à l'aération, autour d'une pointe de citronnelle, de notes chlorophylliennes et anisées de cerfeuil et d'aneth, de fleurs blanches épanouies. On perçoit aussi la résine de pin et les parfums printaniers d'un gazon que l'on vient d'arroser. Quelques touches plus fumées, entre encens et camphre, complètent un bouquet particulièrement complexe.

En bouche, on perçoit tout de suite la belle maturité du fruit, sur une attaque séveuse, presque crémeuse, évoquant de succulents coulis de fruits. La pomme et la poire sont relevées d'une myriade d'épices

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

stimulantes, autour du clou de girofle, de la baie de genièvre et de la cardamome verte. Le jus, dense mais vibrionnant, se charge ensuite d'excitantes saveurs d'agrumes épicés : on reconnaît le zeste d'orange, le citron yuzu, le pamplemousse et le kumquat. Plus on grume le vin, plus la matière s'étire, se dynamise. Pulpeuse, elles regorgent maintenant de saveurs de piment d'Espelette et de citron vert. La finale, d'une intensité rare, portée par cette énergie tellurique qui n'a jamais quitté le vin, pénètre le corps avec une autorité déconcertante pour un vin aussi jeune.

Mariage parfait de l'identité du millésime et de ce terroir d'altitude, ce Meursault Les Tillets rayonne aujourd'hui et pour longtemps. Côte accord, on l'imagine fort bien avec des gambas grillées au piment d'Espelette ou un filet de Saint-Pierre façon « Retour des Indes » en s'inspirant de la recette d'Olivier Roellinger. Plus tard, optez pour des plats cuisinés réconfortants, rappelant les recettes de nos grands-mères : on pense à un lapin sauce chasseur, une blanquette de veau ou une poule au pot accompagnée d'une sauce suprême.

Une seule ombre au tableau : cette cuvée, issu d'une micro-parcelle de 18 ares à peine, reste ultra-confidentielle. A bon entendeur...

**Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine François Mikulski - Meursault Les Tillets - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or pâle, brillant.

**Nez** : frais, voluptueux : yogourt ou de lassi bien frais à la poire ou à la pêche blanche, pêche de vigne, citronnelle, cerfeuil, aneth, fleurs blanches, résine de pin, gazon que l'on vient d'arroser, encens, camphre.

**Bouche** : séveuse voire crémeuse, coulis de fruits, pomme, poire, clou de girofle, baie de genièvre, cardamome verte. dense mais vibronnante, agrumes épicés, zeste d'orange, citron yuzu et vert, pamplemousse, kumquat, piment d'Espelette. Finale intense.

**Accords mets-vins** : gambas grillées au piment d'Espelette, un filet de Saint-Pierre façon « Retour des Indes » façon Olivier Roellinger. Plus tard, un lapin sauce chasseur, une blanquette de veau ou une poule au pot accompagnée d'une sauce suprême.



### 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