

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2023 - blanc



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine, une sorte de quintessence absolue du terroir des Charmes. Un vin collector, produit au mieux sur deux ou trois fûts, que seuls quelques critiques et une poignée de privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski nous font l'honneur de nous confier chaque année quelques bouteilles.

Sa densité phénoménale exigera bien sûr de la patience mais déjà, sa sophistication aromatique, qui se déploie par vague successive, sa profondeur abyssale et son incroyable envergure nous tirent du côté des plus grands. Il lorgne peut-être même, cette année, vers un Montrachet ! Sa concentration exceptionnelle s'équilibre avec la vibration minérale unique restituée par ces vignes plus que centenaires.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées en 1913 ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... Là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il n'y a guère d'effet millésime : il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin imprégné d'un grand terroir.

Grâce à la qualité constante du travail mené par François à la vigne depuis 30 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année : les vignes semblent d'une insolente jeunesse, offrant des raisins, certes peu nombreux, mais pleins d'une énergie vitale apte à déplacer des montagnes !

Bien qu'il soit encore dans ses langes et que seul un long séjour en cave permettra à ce géant de déployer ses ailes, le vin offre déjà une complexité aromatique et une profondeur de texture peu communes. Ce qui séduit tout particulièrement cette année, c'est cette dualité que le nez offre entre fraîcheur aérienne et délicate, et une sensualité à nous faire rougir de plaisir. On navigue, émerveillé, entre l'herbe fraîche, les fleurs blanches du verger, une infusion de tilleul, de menthe et de camomille, une eau glacée de lavande ou de jeunes pousses de cerfeuil ou de coriandre. Avant d'être rattrapé par la douceur d'une poire Williams, d'une pomme Golden, d'un beurre de baratte bien frais ou d'un milk-shake aux fruits blancs. Plus il s'aère, plus il se livre et gagne en épaisseur lascive.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On pense maintenant à des coulis de fruits blancs et jaunes, à quelques épices douces.

Une volupté qui s'affirme en bouche. Malgré une densité de matière extraordinaire, le jus reste souple et dynamique. On se régale de saveurs de coulis presque crémeux de poire, de pêche, enrichies d'une once de banane. L'orange maltaise et le fruit de la passion apportent au milieu de bouche rebond et dynamisme, tout comme cette trame épicée subtile, ondoyant entre poudre de curry, piment d'Espelette, safran, déclinaison de poivres asiatiques et gingembre confit. L'acidité scintillante étire le vin à l'infini et renforce encore l'excitation des papilles. La finale couronne le tout : ample, généreuse, interminable et pénétrante. On reste admiratif et impressionné.

Longue vie à ce Meursault-Charmes « Vigne de 1913 » exceptionnel de bout en bout. A attendre au moins 5 ans !

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client.**

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

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or brillant

**Nez** : complexe : herbe fraîche, fleurs blanches, infusion (tilleul, menthe, camomille), eau glacée à la lavande, cerfeuil et coriandre, poire Williams, pomme Golden, beurre de baratte, milk-shake aux fruits blancs, coulis de fruits blancs et jaunes, épices.

**Bouche** : extraordinairement dense mais souple et dynamique : poire, pêche, banane, orange maltaise, fruit de la passion, poudre de curry, piment d'Espelette, safran, déclinaison de poivres asiatiques, gingembre confit.  
Finale ample, généreuse et interminable.

**Accords mets-vins** : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau à la crème, morilles et asperges vertes. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes blanches.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2028 et 2046

**Température de service** : 12 °

**Ouverture** : Long carafage  
recommandé tant que le vin est jeune.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Meursault 1er Cru

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Principes biologiques