

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2023 - 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, la profondeur et la complexité. La communauté d'esprit des Genevrières avec les Bienvenues-Bâtard-Montrachet paraît assez évidente : on retrouve la même sophistication florale et poétique du bouquet, la finesse et la profondeur de la trame en bouche, la sophistication et l'élégance des arômes et des saveurs...

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 tient son rang en majesté. Il se montre à la fois parfaitement fidèle à son terroir, tout en assumant la densité, la sensation de fraîcheur éclatante et l'énergie exceptionnelle du millésime 2023. Le nez nous plonge d'abord dans un pas de deux parfaitement maîtrisé entre fleurs et épices : d'un côté le frésia et ses accents anisés, le chèvrefeuille, la primevère, la fleur de citronnier, la jonquille ou le narcisse, de l'autre la bergamote, des poivres moulus très fins, la poudre de gingembre, la graine de coriandre, la baie de Sichuan ou le curcuma.

Progressivement, le fruit, mûr et savoureux, s'insinue dans cette fascinante partition : on reconnaît l'abricot et l'ananas, la poire, l'orange confite et la mangue. Une sensation de gourmandise qu'une note de meringue et une once de miel des Causses finissent de rendre irrésistible... Un délice !

En bouche, le vin se montre à la fois sensuel, intense et incroyablement actif, dynamique. On retrouve nos fruits jaunes, pêche et mangue en tête, mais aussi des saveurs toniques et stimulantes de fruit de la passion, de jus de citron, d'orange ou de pamplemousse. La pêche de vigne n'est pas loin, relevée de quelques touches de safran, de cinq épices et de poivre un peu mentholé. L'empreinte du sol s'est affirmée, à la fois crayeuse et fumée.

Avec sa finale vibrante, d'une intensité folle et d'une persistance XXL, ce superbe Meursault-Genevrières finit de s'emparer de tous nos sens. Il est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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, ou un duo Homard Breton et Poularde de Bresse, cuits en cocotte lutée, sur une réduction au vin jaune et morille.

Pièce maîtresse de la collection 2023 signée François Mikulski, ce Genevrières est très demandé par toute la planète vin. Avis aux amateurs : ne tardez pas trop...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Genevrières - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe : frésia, chèvrefeuille, primevère, fleur de citronnier, jonquille, narcisse, bergamote, poivres moulus, poudre de gingembre, graine de coriandre, baie Sichuan, curcuma, abricot, ananas, poire, orange confite, mangue, meringue, miel des Causses.

Bouche : vin sensuel, intense et actif, fruits jaunes, fruit de la passion, jus d'agrumes, pêche de vigne, safran, cinq épices, poivre mentholé. Empreinte du sol affirmée, crayeuse et fumée. Finale vibrante, d'une intensité folle et d'une persistance XXL.

Accords mets-vins : oubliez-le 6 ou 8 ans, avant de l'associer à un turbot rôti accompagné de girolles, une viennoise de sole au parmesan, ou un duo Homard Breton et Poularde de Bresse, cuits en cocotte lutée, sur une réduction au vin jaune et morille.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques