Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2017

Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine. Un vin que seuls quelques critiques et rares privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski ont très gentiment accepté de nous confier cette année encore quelques rares bouteilles. Puissance phénoménale, profondeur vertigineuse et pureté exemplaire : ce joyau, qui tire presque, cette année, du côté d'un immense Perrières, se hisse très haut dans la hiérarchie des plus grands Bourgognes.

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… et là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », 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 plus de 25 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année et les ceps se portent très bien !

Soyons clair : par son extraordinaire concentration, par sa densité naturelle phénoménale, ce Charmes Vignes de 1913 nécessitera bien sûr quelques années de garde pour commencer à se livrer dans toute sa splendeur. Mais l'intensité et la pureté d'expression du millésime 2017 nous donnent déjà quelques solides indications qui nous font frissonner en pensant à ce vin dans 10 ans...

Humus, terre de sous-bois fraîchement retournée, champignon frais, pêche et poire bien mûres, acacia, mimosa, lys, miel des Causses, violette, feuille de tabac, pierre à fusil, épices orientales, noix de muscade, cardamome, écorce… la complexité du bouquet est proprement ahurissante !

Quant à la bouche, on perçoit déjà un éclat et une maturité de fruit fantastiques, sur la poire Passe-Crassane, la Williams, la pomme Golden, la pêche. On avance peu à peu dans une matière à la profondeur insondable, d'une densité phénoménale mais sans aucune dureté. On finit par apercevoir la finale : que dire ? Si ce n'est qu'elle nous rapproche d'une vraie sensation de plénitude...

Avec un vin de cette trempe, au panache évidemment digne d'un Grand Cru, on a bien sûr envie d'honorer la maîtrise exceptionnelle dont fait preuve aujourd'hui François Mikulski. Mais on a surtout envie de rendre

hommage au chardonnay, ce serviteur zélé d’un terroir et d’un millésime, privilégiant tantôt l’un, tantôt l’autre, mais toujours fidèle aux deux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Extraordinairement profond : terre de sous-bois fraîchement retournée, champignons frais, pêche et poire, acacia, mimosa, lys, miel, violette, feuilles de tabac, pierre à fusil, épices orientales, muscade, cardamome, écorce

Bouche : Eclat et maturité de fruit fantastiques, sur la poire Passe-Crassane, la Williams, la pomme Golden, la pêche. Densité phénoménale, sans dureté. Finale tellurique.

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 2024 et 2037

Température de service : 12 °

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques