

## Domaine François Mikulski - Volnay 1er Cru Santenots du Milieu - 2017



Si François Mikulski est aujourd'hui reconnu par la planète vin comme un des grands stylistes de Meursault, ce que l'on sait peut-être moins, c'est qu'il a toujours vinifié de superbes pinots noirs avec le même talent. La preuve par le vin avec ce superbe Volnay-Santenots 1<sup>er</sup> Cru, racé, charmeur et lumineux.

François exploite deux parcelles familiales de vieilles vignes, sur le climat de Santenots du milieu, au Nord du finage de Meursault, à la limite de Volnay. Plantées en 1947 et 1976, elles s'appuient sur un substrat brun limoneux, posé sur un socle de roches calcaires fissurées. Les vignes sont cultivées avec le plus grand soin, en respectant les principes biologiques : François veille tout particulièrement à limiter les rendements (autour de 30 hectolitres par hectare en moyenne) afin que le pinot noir mûrisse parfaitement et qu'il soit suffisamment concentré.

Après égrappage, le raisin macère et fermente en cuves inox pendant 15 à 17 jours, avec des pigeages très doux et peu fréquents. Après entonnage, le vin passe ensuite 12 à 15 mois en fûts, comprenant un tiers de fûts neufs. Ce millésime 2017 se révèle particulièrement expressif et élégant, regardant presque plus, du point de vue de l'aromatique, du côté de Pommard (avec un côté « Rugiens ») que de Santenots.

Après une bonne aération, les arômes de cuir, de prune rouge, de cerise Burlat bien mûre, de pivoine et de café moka se dégagent du premier nez. Vient ensuite une dimension végétale raffinée évoquant l'estragon. C'est au deuxième nez que les « marqueurs » aromatiques de Santenots font leur apparition sur des notes franches de framboise et de fraise.

La bouche se montre particulièrement avenante, malgré la jeunesse du vin (rappelant en ce sens le millésime 2000, tout en étant plus concentrée). La matière est gracieuse, souple et très élastique : on aime ce toucher soyeux et caressant, aux tannins fins et déjà bien fondus, et la belle persistance du fruit, sur les fruits rouges frais. Une très belle réussite, à l'équilibre remarquable, qui devrait vous ravir pour accompagner une volaille aux champignons accompagnée d'un gratin Dauphinois !

## Domaine François Mikulski - Volnay 1er Cru Santenots du Milieu - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Intense et sophistiqué : arômes de cuir, de prune rouge, de cerise Burlat bien mûre, de pivoine et de café moka. une touche d'estragon cuit. Puis la framboise et la fraise fraîches.

Bouche : Très avenante. Une matière gracieuse et élastique. Le toucher est soyeux, avec des tannins fins parfaitement intégrés. Finale fraîche et pure sur les fruits rouges. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Parfait sur une volaille aux champignons accompagnée d'un gratin Dauphinois.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Aération de 3 heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique