

Domaine François Mikulski - Meursault - 2019



Le Meursault Village est un vin important au Domaine. Marie-Pierre et François Mikulski sont fiers de leur implantation murisaltienne : leur amour de ce terroir s'exprime pleinement dans ce magnifique vin, véritable « vitrine » de leur savoir-faire.

Dans l'esprit du mot terroir, il y a bien sûr l'inscription de l'homme dans son village, à travers l'entretien des sols, le style de vinification, le rapport aux autres... Chacun ici se sent obligé de "faire honneur" à travers ses vins à ses racines et dans celui-ci plus que tout autre, c'est une réalité.

Chez les Mikulski, on ne lésine donc pas sur les moyens pour élaborer un Meursault emblématique, parfaitement équilibré et d'une rare densité.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément puis assemblés, chaque vigne apportant à l'ensemble son identité bien spécifique. On citera par exemple Moulin Landin qui porte le gras et la rondeur du bas du coteau, les Chaumes de Narvaux, plus en hauteur et plus calcaire, qui donne fraîcheur et minéralité ciselée, ou encore Pelles Dessus, située en plein milieu du finage, qui parfait l'équilibre de l'ensemble. Depuis longtemps déjà, François est passé maître dans cette recherche du point d'harmonie le plus parfait, ce moment où le vin va pouvoir entrer en résonance avec l'esprit et le corps tout entier.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage en fûts toujours parfaitement maîtrisé et délicat (avec très peu de bois neuf), ce Meursault 2019 offre le meilleur des deux mondes, entre sensualité et fraîcheur, densité et tension percutante.

Le nez s'ouvre dans un registre floral élégant et surtout, très frais : on démarre sur une menthe glacée, puis le cerfeuil, la coriandre et l'eucalyptus, les fleurs blanches, la jonquille et le muguet. La sensation de fraîcheur se nourrit également de notes acidulées évoquant kiwi, fruit de la passion et citron vert. Au fil de l'aération, c'est un fruité plus ample et sensuel qui s'installe, évoquant désormais poires Williams et Conférence, des pêches bien mûres et une touche suave d'huile d'amande douce. La percussion minérale n'est jamais loin, donnant au nez comme en bouche un regain d'énergie et de tension, sur une dimension résolument épicée de gingembre, de poivre de Sichuan et de piment d'Espelette.

On retrouve en bouche une belle acidité mûre et expressive qui fait chanter le fruit sur les papilles, sur des saveurs gourmandes mais toniques de poire juteuse, de pomme Reinette, d'ananas, de fruits à noyau, de mangue, et, du côté des agrumes, d'orange, de mandarine et de kumquat. L'énergie que le vin nous transmet est prodigieuse : énergie du fruit,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

énergie du sol, tout cela s'imbrique à merveille pour le plus grand plaisir de nos papilles. Une dernière note de pâte de fruit, sur la finale, nous rappelle que l'on est solidement ancré à Meursault !

Une fois n'est pas coutume, la qualité exceptionnelle de ses équilibres et cette superbe fraîcheur omniprésente autorise à envisager d'ouvrir une bouteille dans sa jeunesse : vous veillerez bien sûr à la carafier une bonne demi-heure avant de la déguster avec une sole grillée parcourue d'un filet de jus de citron. Plus tard, on pourra bien sûr s'autoriser beurrés blancs et autres sauces hollandaises !

Un grand Meursault, incontournable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillant.

Nez : Élégant, frais : menthe glacée, cerfeuil, coriandre et eucalyptus, fleurs blanches, jonquille et muguet. Notes acidulées de kiwi, fruit de la passion et citron vert. Poires Williams et Conférence, pêches bien mûres, huile d'amande douce. Poivre, gingembre

Bouche : Chair souple. Une belle acidité mûre et expressive met en valeur le fruit, sur des saveurs de poire juteuse, de pomme Reinette, d'ananas, de fruits à noyau, de mangue mais aussi d'orange, de mandarine et de kumquat. Beaucoup d'énergie

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse une sole grillée parcourue d'un filet de jus de citron. Plus tard, on pourra bien sûr s'autoriser beurres blancs et autres sauces hollandaises.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques