Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2019

Voici une autre perle rare du Domaine, que les inconditionnels des vins de François (ils sont toujours plus nombreux !) cherchent souvent... mais ne trouvent que très rarement. Disons-le tout net : dans cette magnifique expression de 2019, ce Limozin, largement à la hauteur de bien des premiers crus, n'a rien de solaire et étonnera même par sa fraîcheur. Il semble avoir eu envie d'emprunter le meilleur à ses deux illustres voisins : la poésie florale, la fraîcheur et l'élégance aux Genevrières, la sensualité des fruits pochés et confits et de quelques pâtisseries fines aux Charmes !

En effet, ce climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque enserré par les Charmes, au Sud, et les Genevrières à l'Ouest... un voisinage qui se ressent donc dans le verre à bien des égards ! Encore une fois cette année, ce qui frappe le plus, c'est bien la sensation d'équilibre serein que dégage le vin, synthèse parfaite des attributs du terroir.

Les évocations gourmandes et typiquement murisaltiennes de pâtisseries fines, entre millefeuille et brioche, complétées d'une nuance d'amande douce, se parent d'une sensation de légèreté, de grâce aérienne rare. Les petites fleurs délicates semblent tournoyer autour du verre, accompagnées d'une note d'encens et de quelques épices mystérieuses, finement musquées. A l'aération, le fruit s'exprime avec beaucoup de franchise et de gourmandise, sur des notes de prune jaune, de mirabelle, d'orange, d'abricot et de mangue pochée.

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement maîtrisée entre la haute maturité et la sensualité du fruit, évoquant maintenant les fruits blancs rôtis au miel, la tarte tatin, le coulis d'abricot et la pâte de fruits, mais aussi cette énergie complexe portée par des saveurs épicées qui s'entremêlent au fruit : on pense au poivre Sichuan, à la bergamote, on pense à la fine amertume stimulante de la cardamome, mais aussi à des zestes de kumquat salivants. Il y a dans cette composition épicée fort sophistiquée des réminiscences (en version « sec » bien sûr !) de quelques grands Sauternes ou de Pinot Gris alsaciens.

Ce vin hautement sensuel mais toujours vif et énergique nous donne faim ! On aurait presqu'envie d'aller vers des viandes blanches ou des poissons laqués au miel ou à la sauce teriyaki... Plus traditionnellement, on se régalera évidemment d'un chapon rôti accompagné d'un gratin Dauphinois, ou d'une double Côte de Veau rôtie au sautoir à la façon de l'Apicius, avec sa fricassée de champignons sauvages...

Le potentiel de garde de ce magnifique Meursault Limozin est évident : nous vous invitons à patienter au moins 5 ans, exactement comme vous

feriez (nous l’espérons !) avec un Premier Cru… Il vous le rendra bien !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Poétique et sensuel : lys, violette, millefeuille et brioche, une nuance d'amande douce. Mais aussi les fleurs blanches, le jasmin, l'encens, le musc. Prune jaune, mirabelle, orange, abricot et mangue pochée.

Bouche : Superbe équilibre entre la haute maturité et la sensualité du fruit, sur les fruits blancs rôtis au miel, la tarte tatin, le coulis d'abricot et la pâte de fruits, et cette énergie portée par des saveurs épicées de poivre Sichuan, bergamote et cardamome

Accords mets-vins : Des viandes blanches ou des poissons laqués au miel ou à la sauce teryiaki. Plus classique : un chapon rôti et son gratin Dauphinois, une double Côte de Veau rôtie au sautoir à la façon de l'Apicius, avec sa fricassée de champignons sauvages

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

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