Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2020

Voici une autre perle rare du Domaine que François isole lorsqu'il juge que les conditions du millésime permettent d'affirmer suffisamment l'identité de ce climat : c'est particulièrement vrai sur les millésimes solaires et concentrés, comme l'est encore 2020. Il nous offre cette année une fascinante déclinaison autour du calcaire et de la roche, lorgnant presque du côté des illustres Perrières de Meursault…

Le climat de Meix-Chavaux se situe dans la partie nord du finage de Meursault, à la sortie de la combe d'Auxey-Duresses. Les Mikulski y exploitent une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, située sur la partie haute du coteau, et plantée de vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Sachant que certaines d'entre elles ont largement dépassé le demi-siècle…

La situation géographique du climat, exposé à l'Est et au Nord-Est, relativement venté et frais, mais aussi la nature du sol peu épais (40 centimètres en moyenne), permettant aux racines d'entrer rapidement au contact d'un sous-sol de roches calcaires en plaquettes, donnent traditionnellement aux vins de Meix-Chavaux une verticalité et une imprégnation minérale très caractéristiques.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires que connaît aujourd'hui la Bourgogne convient particulièrement bien au Meix-Chavaux : issu de raisins concentrés, aux maturités phénoliques et aromatiques parfaites, le vin tutoie cette année encore les sommets. Il offre un équilibre d'école entre une expression pierreuse, épicée et empyreumatique des sols et l'énergie rafraîchissante des agrumes et des fruits juste cueillis.

Le nez offre une lecture intense et nuancée du terroir, déclinant le calcaire sous toutes ses formes : on voyage entre les embruns salins et iodés, la craie et le marbre, la pierre à fusil et ses notes fumées, mais aussi les galets mouillés. Peu à peu, le fruit s'immisce timidement dans cet « océan de pierres » : on pense à la bergamote et au citron vert, à la poire, à la pomme et au fruit de la passion. Une nuance caramélisée gourmande et une touche plus suave de beurre manié nous rappellent que nous sommes bien sur le finage de Meursault !

En bouche, le vin déploie une énergie considérable, portée par un élan épicé qui électrise chaque papille. Les agrumes (citron vert, orange sanguine et pamplemousse), la pomme Granny et le kiwi sont relevés d'excitantes notes de poivre vert, de graine de moutarde, de wasabi et de gingembre. Encore une fois, la dimension saline et iodée venue des calcaires joue un rôle central : elle structure la finale et

prolonge le plaisir de façon spectaculaire, nous faisant saliver pendant de longues secondes.

Largement au niveau d’un Premier Cru, ce Meursault Meix-Chavaux vous régalera sur de nobles produits de la mer, à la chair dense et savoureuse : on pense au tourteau, au homard ou encore à la lotte ou la barbue.

Un pur bijou, plus que jamais indispensable dans toute belle cave.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Meix-Chavaux - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Nuancé, imprégné par le calcaire : embruns salins et iodés, craie humide et marbre, pierre à fusil et ses notes fumées, bergamote et citron vert, poire, pomme et fruit de la passion. Une nuance caramélisée gourmande et une touche onctueuse de beurre manié

Bouche : Une énergie considérable, portée par un élan épicé qui électrise les papilles. Citron vert, orange sanguin, pamplemousse, la pomme Granny et kiwi sont relevés de notes excitantes de poivre vert, de graine de moutarde, de wasabi et gingembre. Finale saline

Accords mets-vins : De nobles produits de la mer, à la chair dense et savoureuse : on pense au tourteau, au homard ou encore à la lotte ou la barbue.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure).

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques