Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2020

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. Sur le superbe millésime 2020, ce Limozin assume fièrement sa parenté avec son plus proche voisin, le célèbre premier cru des Charmes. Tout en caresse sensuelle et en profondeur de bouche, parcouru d'une puissante expression minérale, il nous plonge dans un océan de volupté.

Le climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque enserré par les Charmes-Dessous, au Sud, et les Genevrières à l'Ouest... excusez du peu ! 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.

Le nez s'ouvre dans un esprit résolument murisaltien, déployant des notes tendres et gourmandes de poire pochée, de pêche rôtie au miel, de compote de pomme délicatement vanillée mais aussi de cire liquide, de colophane et d'encaustique. Les fleurs lascives et les épices douces nous jouent des airs orientaux : on pense à quelques lointains marchés aux épices où l'on croise noix de muscade, cannelle, curcuma et poivre blanc, mais aussi des essences de jasmin ou de fleur d'oranger.

La parenté avec les Charmes est tout aussi évidente en bouche. On se délecte d'un fruit parfaitement mûr, à la chair crémeuse, évoquant les fruits blancs et la pêche pochés dans un sirop d'épices, mais aussi la confiture de mirabelles. Plus on avance, plus le vin se pare d'une stimulante dimension poivrée et d'une note excitante évoquant zeste et concentré d'orange. Autant d'éléments qui annoncent avec malice une finale puissamment imprégnée par le sol, une finale ardente et empyreumatique, vibratoire et pleine de vie.

Nul doute que ce voluptueux et intense Limozin soit promis à un très grand avenir : il brillera après 4 ou 5 ans de cave sur un quasi de veau aux champignons sauvages, un chapon rôti servi avec un gratin Dauphinois, une volaille de Bresse accompagnée d'une sauce « poulette » ou un tronçon de turbot rôti et sa sauce hollandaise.

Gourmand, vous avez dit gourmand ? Attention, c'est un collector, pratiquement introuvable...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault Le Limozin - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Poétique et sensuel : poire pochée, pêche rôtie au miel, compote de pomme vanillée, cire liquide, colophane et encaustique, noix de muscade, cannelle, curcuma et poivre blanc, essences de jasmin ou de fleur d'oranger

Bouche : Un fruit mûr, à la chair crémeuse qui se déploie sur le palais, évoquant les fruits blancs et la pêche pochés dans un sirop d'épices, la confiture de mirabelles. Une stimulante dimension poivrée et d'une note excitante de zeste d'orange. Finale ardente.

Accords mets-vins : Un quasi de veau aux champignons sauvages, un chapon rôti servi avec un gratin Dauphinois, une volaille de Bresse accompagnée d'une sauce « poulette » ou un tronçon de turbot rôti et sa sauce hollandaise.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 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