

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2021



Voici incontestablement la pépite des Mikulski, le « Grand Cru » du domaine, une sorte de quintessence absolue du terroir des Charmes. Un vin collector, produit sur un seul fût, que seuls quelques critiques et rares privilégiés ont la chance de goûter, et dont François et Marie-Pierre Mikulski nous confient chaque année quelques bouteilles.

Sa densité phénoménale et sa profondeur abyssale nous tirent du côté d'un Bâtard-Montrachet. La concentration hors-norme est parfaitement balancée par la vibration et l'énergie tellurique que les vignes centenaires ont trouvée dans les profondeurs de la terre nourricière.

Imaginez plutôt : les vignes de cette petite parcelle ont été plantées voici 110 ans ! Inutile de vous dire qu'à cet âge canonique, les racines ont plongé au cœur des éboulis calcaires et de la roche mère, à 15 mètres sous terre... Là, il n'y a plus de stress hydrique, il n'y a plus de « Charmes du Dessus » ou de « Charmes du Dessous », il n'y a guère d'effet millésime : il y a juste l'expression pure et extraordinairement concentrée d'un grand raisin imprégné d'un grand terroir.

Grâce à la qualité constante du travail mené par François à la vigne depuis près de 30 ans maintenant, le miracle se renouvelle chaque année : les vignes semblent d'une insolente jeunesse, offrant des raisins, certes peu nombreux, mais pleins d'une énergie vitale apte à déplacer des montagnes !

Bien qu'il soit encore dans ses langes et que seul un long séjour en cave permettra à ce géant de déployer ses ailes, le vin offre déjà une complexité aromatique et une profondeur de texture peu communes. D'une sensualité à nous faire rougir, il déploie ses charmes en volutes denses et expressives, autour du miel, des fruits confits, du jasmin et des fleurs exotiques évoquant quelques mystérieuses essences de Guerlain, de la cannelle et de la noix de muscade, de la pomme au four, du coulis de poire, de la mangue et de l'ananas, de la poudre d'amande et du biscuit, de la marmelade d'orange et de la gelée de coing. C'est un ravissement de tous les instants.

La bouche est tout aussi complexe, parfaitement équilibrée entre sensualité, souplesse et énergie épicée : le citron croise le safran, les fruits à noyau se parent de notes de gingembre et de curry, la verveine et la réglisse précèdent le kiwi et le zeste d'orange. C'est un pur concentré de plaisir qui ne cesse de jouer avec tous vos sens.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

L'interminable finale est grandiose : majestueuse, vibratoire, d'une intensité qui pénètre au plus profond de votre être. Longue vie à ce Meursault-Charmes « Vigne de 1913 » exceptionnel de bout en bout !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes "Vigne de 1913" - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel, profond : miel, fruits confits, jasmin et fleurs exotiques évoquant quelques mystérieuses essences de Guerlain, cannelle, noix de muscade, pomme au four, coulis de poire, mangue et ananas, poudre d'amande, biscuit, marmelade, gelée de coing

Bouche : Complexe, parfaitement équilibrée entre sensualité, souplesse et énergie épicée : citron, safran, fruits à noyau, notes de gingembre et de curry, verveine et réglisse, kiwi et zeste d'orange. Finale vibratoire grandiose

Accords mets-vins : Turbot, bar de ligne, barbue rôtis ou en sauce. Ris de veau à la crème, morilles et asperges vertes. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2041 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Long carafage recommandé tant que le vin est jeune.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques