

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2015



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, opulent caractérise ces vins.

Ce célèbre terroir d'environ 30 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donnent de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de poire caramélisée si caractéristiques.

Chez François Mikulski, la profondeur que confère le terroir s'accompagne d'une vraie distinction. François assemble dans cette cuvée des raisins issus de très vieilles vignes, apportant une intense minéralité, et d'autres, issus de vignes plus jeunes, apportant rondeur et gourmandise du fruit.

Le millésime 2015, riche, solaire, convient particulièrement au « Charmes » et donne véritablement l'archétype du célèbre premier cru. Là encore, la décision de François de vendanger assez tôt (les 31 août et 1^{er} septembre) s'est avérée particulièrement judicieuse, permettant de préserver un bon niveau d'acidité et d'éviter toute lourdeur.

Les arômes, puissants, vous envahissent dès le premier nez, entre miel, huile d'amande douce, fruits blancs pochés, crème au citron vert, pignons, beurre de baratte, frangipane, poivres et fruits secs...

En bouche, le fruit est splendide, juteux, gourmand, sur la pomme reinette et les agrumes. Le vin déploie sa sensualité, vous envahissant délicatement le palais. Toujours élégant, il reste très droit et n'en finit pas de s'étirer sur des saveurs citronnées rafraîchissantes. La longueur est spectaculaire.

Un vin que l'on pourra, sur ce millésime, commencer à déguster relativement jeune (d'ici un ou deux ans) et qui appelle une gastronomie onctueuse, viande blanche crémée, risotto ou pâtes fraîches aux truffes par exemple...

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Charmes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Miel, huile d'amande douce, fruits blancs pochés, pêche, crème au citron vert, marmelade, pignons, beurre de baratte, frangipane, poivres et fruits secs

Bouche : Bouche nourrissante, sur le fruit juteux et gourmand avec une forte présence du sol. Très droit. Longueur spectaculaire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons grillés, raie juste pochée, fruits de mer. A maturité : poissons à chair ferme et viandes blanches en sauce crémeuse. Risotto ou pâtes fraîches aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2030

Température de service : 12 °

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée