

JAHRGANG 2023 – F. MIKULSKI

Bourgogne Aligoté 2023

Leuchtendes, glänzendes Kleid in der Farbe von Limettensaft. Sehr reife Nase, die von Zitrusfrüchten und Granny-Smith-Apfel dominiert wird, Limette, Kiwi, Sternfrucht, Spuren von Marmelade und Aprikosengelee. Feine Kräuter und recht gut entwickelte aromatische Pflanzen, Kerbel, Petersilie, vietnamesischer Koriander, ein Hauch von Salbei, bei längerer Belüftung erscheinen Quitte, beinahe überreife Passe-Crassane-Birne, Blumen mit einer kautschukartigen Komponente und gleichzeitig mit einem delikaten süßen Geruch, eine weitere Komponente, die milchig anmutet und an Milchtee erinnert, argentinischer Mate (Yerba Mate).

Leichtes, seidiges Mundgefühl und geschmeidige Textur, viel sehr reifes Obst, eine Mischung aus Birnen, Äpfeln, Renekloten und einem Hauch Quitte, gemischt mit einigen Zitrusfrüchten und Gewürzen, Outspan-Orange, Bitterorangenmarmelade mit einigen Limettenzesten, im Kontrast dazu noch relativ grüne Clementine, Renette-Apfel, Frucht, Kern und Schale, weißer und gemahlener schwarzer Pfeffer, ein Anflug von Piment d'Espelette, eine gute Ausgewogenheit von Alkohol, Säure und Frucht.

Schmackhafter Abgang, die Frucht hält sich problemlos über die gesamte Länge, schöne, ziemlich intensive pikante Note, die mit der Frucht einhergeht, gutes Maß an Schmackhaftigkeit, ein Anflug von Salz im Nachhall.

In zwei Jahren: Miesmuscheln in Weinsud oder frittiertes Stint; in vier Jahren: Seehechtfilet mit grüner Sauce und Herzmuscheln (Herkunft: spanisches Baskenland) oder Rochen mit schwarzer Butter und Kapern.

Hautes-Côtes-de-Beaune 2023

Sehr helles Kleid mit einem besonders ausgeprägten grünen Schimmer. Hier sind die feinen Kräuter vorherrschend, Kerbel, Dill, Eisenkraut, Majoran, kalte Gemüsesuppe, Kartoffeln, Lauch, Rüben und Blumenkohl, dazu „Crème du Barry“ und Vichysoise, eine Mischung aus Birne und Kartoffel sowie aus Apfel und Pastinake; eine zwischen Anis und Minze angesiedelte Note sorgt für eine gewisse Frische, dann werden die weißen Früchte zum Kompott und erneut eine Note von Quitten.

Das Mundgefühl ist fließend, die Textur saftig und ausdrucksvoll; pikantes Apfel- und Birnencoulis und anfangs eine Note von Aprikose und Aprikosenkonfitüre, dann von deutlich pfeffriger Marmelade, pikanter Orangensalat (Paprika und Piment d'Espelette), marinierte Zitronen mit Nelke, Kardamom, Süßholz, Ingwerwurzel und Wacholderbeere.

Abgang mit großer Intensität und einem hohen Anteil an Gewürzen, Pfeffer, insbesondere Szechuanpfeffer, etwas Safran und Piment, sehr lang anhaltend.

Gratinierte Messermuscheln mit Petersilienbutter; in der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln mit Petersilie; Herzmuscheln und Venusmuscheln in der Pfanne; in zwei Jahren Parmentier mit Kabeljau oder Seelachs.

Bourgogne Côte d'Or 2023

Wiederum sehr glänzend und klar, wiederum ein ausgeprägter grüner Schimmer, allerdings in geringerem Maße als beim Hautes-Côtes. Fast kandierte wirkende Früchte mit pfeffrigem Honig, die Früchte vermischen sich so stark, dass es schwierig ist, sie aufzuzählen; wahrnehmbar sind Orange, Ananas und Rhabarber, wir wagen es auch, Aprikose, Mango und gelben Pfirsich zu nennen, jedoch ohne es mit Sicherheit sagen zu können, aber es ist offensichtlich, dass eine hohe Komplexität vorhanden ist. Hinzu kommen Bergamotte, Sesamöl und ein Ras el-Hanout, in dem man Kreuzkümmel, Sternanis und Pfeffer erkennen kann; ein orientalisierter Burgunder. Nach einem sich länger hinziehenden Moment, gelingt es dem Wein, wie besänftigt, feine Noten von Kerbel und Majoran freizusetzen, die etwas Süße und noch mehr Komplexität mit sich bringen.

Am Gaumen vollmundig, geschmeidig, elastisch, Fruchtcoulis, das sich auf dem Gaumen ausbreitet, Gewürze, die glücklich mit den Früchten vermählt sind; der Wein wirkt immer noch orientalisch, sogar noch mehr; beeindruckende Stärke der Gewürze, pikante Öle, pikanter kandierter Rhabarber, gebratene Mango mit Pfeffer, auch Birnen, Zitrusfrüchte, die neben der Schärfe um ihr Dasein kämpfen, „brennende“ Clementine, pikanter Zitronensaft, Nelken, mächtige Süßholzstange.

Der Abgang bestätigt und unterstützt diese Äußerungen, der Boden verdichtet den Körper und präzisiert ihn, der Kalkstein ist fast ebenso von Gewürzen geprägt wie die Früchte; Nachhall von Meersalz und Szechuanpfeffer, ebenso wie Garnelen mit Salz und Pfeffer nach chinesischer Art. Wir sind nahe an einem „wütenden“ und „rachsüchtigen“ Pinot Gris.

Frittiertes Huhn nach amerikanischer Art, frittierte Calamari nach spanischer Art oder frittierte Scampi nach italienischer Art, knuspriger Schweinebauch nach kantonesischer Art, unserer Küche näher, in der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln mit einem Hauch von Curry, gegrillter oder gebratener Fisch mit Sauce Béarnaise, aber für die letzten beiden Empfehlungen müssen Sie noch zwei Jahre warten. 91+

Saint-Aubin 2023

Das Kleid ist eine Kopie des Hautes-Côtes, aber vielleicht noch heller und transluzenter. In der Nase delikate Birne und weißer Pfirsich, viel Finesse mit einer Note von Anis und Dill; der Wein ist präzise und besitzt viel Vertikalität, sobald man in den reinen und frischen Kalkstein eindringt; zeitweise vernimmt man Lavendel und Veilchen, ein Eindruck von Luft, eine Frühlingsbrise, die kleine weiße Blumen und die neuen Blätter der Vegetation mit sich bringt; am Gaumen herrliche Frucht und Tonus, überragende Birne, man meint, sie essen zu können, Granny-Smith-Apfelkompott mit Ingwersplittern, weißem Pfeffer, Lakritze und Wacholderbeeren; die Retro-Olfaktion ist dynamisch, der Wein ist lebendig und aktiv, die Geschmacksknospen werden ständig von einer vibrierenden Säure angesprochen, die den Körper dauernd mit Leben erfüllt, zum Granny gesellt sich Renette, zur Birne die Reneklude, ein Hauch von Gurke wie in einem griechischen Tzatziki, gepfefferte Weintraube.

Perfektes Finale, Tannine aus dem Boden, die den perfekten Rahmen für den Körper bilden, sehr schöne Länge und Kontrolle des Gleichgewichts und des Ausbaus, bemerkenswerter Nachhall, wenn nichts mehr da ist, hält er immer noch an.....

Man kann ihn sofort trinken, da der Wein bereits große Befriedigung verschafft, Graved Lachs, Jakobsmuschel-Carpaccio mit feinen Kräutern und Rapsöl, Tartar vom Wolfsbarsch mit feiner Zitrone und Feldsalat- oder Spinatsprossen oder beidem, später, in zwei oder drei Jahren, Seezunge Müllerin Art oder ein anderer schöner gegrillter Fisch, der feinfühlig mit Butter zubereitet wird. 92+/93

Meursault 2023

Wieder leuchtend, wieder transluzent, wieder dieser grüne Schimmer. Pochierte Birne, Spuren von Karamell, süße Gewürze, u. a. Zimt, Muskatnuss und Rohrzucker, frische Haselnüsse und zart geröstete Mandeln, subtile mittelorientalische Gewürze, darunter Ras el-Hanout und Garam Masala, gemischte Walnuss- und Haselnussöle, Ginsterhonig, Honig von den Kalkplateaus.

Am Gaumen vollmundig, fleischig, großzügig, schmackhaft, Tonnen von Frucht, laszive Birne, Apfelcoulis mit Aprikosen, sehr reife Mango, Gerstenzucker, pikante Milchkonfitüre (Vogelaugenchili), Crema catalana mit karamellisiertem Zucker, Aprikosengelee mit Noten von Mirabellen, Birnengelee mit schwarzem Pfeffer, Süßholzstange, deren Rinde man gut wahrnehmen kann, grob gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

In diesem Finale ist alles offensichtlich, alle Elemente sind perfekt aufeinander abgestimmt, die Gleichgewichtsverhältnisse sind einfach perfekt; zu den genannten Früchten gesellen sich Zitrusfrüchte, Mandarine, Zitronen und Limetten, eine starke Präsenz von Gewürzen, mit denen eine deutlich salzige Note einhergeht, beachtliche Länge und spektakulärer Nachhall.

Ein Meursault, wie man ihn sich vorstellt, sinnlich und großzügig, vielleicht ein ganz kleines bisschen würziger als üblich, aber mehr auch nicht, ein Meursault für eine Hollandaise oder Beurre blanc, wenn er 5 oder 6 Jahre im Keller bleibt, ein Meursault für ein Kalbsblanquette, jedoch eher nach sieben

Jahren in diesem Fall, oder für eine Poularde mit Sahne und Champignons; seien Sie sicher, er wird den Gerichten alle Ehren erweisen. Schönes Exemplar. 93+/94.

Meursault Le Pré du Manche 2023, Domaine François Mikulski

Stark leuchtendes und transluzentes Kleid in der Farbe von Limettensaft. Die zurecht genannte Limette ist in der Tat dominant im ersten Eindruck der Nase, nach und nach folgt darauf die Beimischung von anderen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Sternfrucht und in geringerem Maße, aber dennoch vernehmbar Kiwi und Mandarine, die Frische und Energie des Frühlings, Minze, Koriander und ein Hauch von Zitronengras, dann kommt Granny Smith, ganz offensichtlich, Kerbel, Sellerie, Gurke. Bei längerer Belüftung (mehrere Minuten) entfalten sich etwas süßere Noten, Birne, Puderzucker, Baiser, Zitronenbaiser-Törtchen, eine Note von Anis aus Flavigny.

Am Gaumen köstlich und seidig, viel saftige Frucht, ausdrucksvolles Fruchtfleisch von weißen Früchten und Zitrusfrüchten, lebhaftere Zunahme von Szechuanpfeffer, Piment d'Espelette und Safran; das Ganze wird schnell scharf, der mit dem Gestein vermischte Pfeffer erzeugt ein empyreumatisches Gefühl, das die Zunge entflammt; Limetten (vor allem) und gelbe Zitronen, Renette und Granny Smith, Orangenviertel mit scharfer Note, immer noch viel Energie, immer noch diese Mentholnote, die erfrischt und ein Gegengewicht zum Feuer der Gewürze bildet, dynamische Spannung.

Der Abgang ist perfekt in seiner Intensität, Geradlinigkeit und Präzision; er ist lang, straff, umrahmt von perfekt reifen Tanninen, die aus dem Felsen stammen; die beschriebenen Gewürze bleiben ultrapräsent; dabei entsteht nur ein Wunsch, nämlich der, noch einmal dahin zurückzugelangen.

Man kann ihn gleich trinken, denn er bereitet Genuss, großen Genuss; Tartar von der Goldbrasse mit feinen Kräutern und Piment d'Espelette, Kaisergranaten-Tempura und Gemüse, in vier bis fünf Jahren feine gebratene oder in der Pfanne zubereitete Fische, vorzugsweise Petersfisch und Glatbutt, dazu kann man Spinat- oder Selleriepüree und Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie oder Kerbel servieren. 94-94+

Meursault Les Tillets 2023, Domaine François Mikulski.

Das Kleid ist vergleichbar mit dem, was wir bisher gesehen haben. Weißes Fruchtcoulis mit Zitrusfrüchten, eine milchige Note, die an Fruchtojoghurt erinnert, Birnenjoghurt mit einem Hauch von Limette, Joghurt mit weißem Pfirsich und Weinbergpfirsich und einem Anflug von Zitronengras, frische Sahne mit Kerbel; man erkennt im aromatischen Gesamtbild auch Noten von Dill, Koriander, frisch besprengtem Rasen, kleinen, weit geöffneten, ausdrucksstarken Blumen mit kräftigen balsamischen Aromen, Pflaumenessig, Kampfer, Weihrauch, Noilly Prat.

Am Gaumen vollmundig, die Textur ist hier etwas cremiger; dickes und saftiges Fruchtcoulis, das von Kräutern, Salbei, Lorbeer und Gewürzen wie Nelken, Wacholderbeeren und grünem Kardamom geprägt ist; Äpfel und Birnen zu gleichen Teilen, Yuzu und Zesten von Zitronen und Limetten, auch Grapefruit und Bitterorange; im Abgang streckt sich der Körper und wird dynamischer, die Gewürze werden schärfer und entwickeln sich in Richtung Piment d'Espelette, die Zitrusfrüchte gewinnen an Fruchtfleisch.

Großer, dumpfer und tellurischer Abgang, Lehm hinterlässt einen starken Eindruck; großer, dichter und kräftiger Wein mit einer rustikalen Seite, der den Weinliebhaber zu einer Gastronomie der bürgerlichen Küche nach alter Art inspirieren sollte; mindestens fünf Jahre im Keller lagern und zu Schweineragout mit Karotten und Pilzen, Kaninchen nach Jägerart, Kalbsblanquette nach „Großmutter's Art“ oder Huhn im Topf mit weißer Sauce trinken. 92.

Meursault Le Limozin 2023, Domaine François Mikulski

Glänzendes hellgoldenes Kleid, hier mit einem zarteren grünen Schimmer. Sinnliche Nase von Birnencoulis, Vanille-Panna-Cotta, süßem Mandelöl, Haselnuss, Apfel- und Traubensaft, Butter oder Creme mit feinen Kräutern, Kerbel, glatter Petersilie und Majoran; im Hintergrund lassen sich gelber Pfirsich und Mango erahnen, vielleicht Aprikose und Orangen-Fruchtgelee. Subtile Konditorei-Elemente, die mal an einen Paris-Brest, mal an einen feinen Apfelkuchen, eine Tarte Bourdaloue mit Birnen oder einen Kuchen mit Aprikosen, Pistazien und Frangipancrème erinnern.

Am Gaumen vollmundig und köstlich, lasziv und geschmacksintensiv, weiße Fruchtcoulis und -pürees voller Gewürze, Birnencoulis mit Nelken, gelber Pfirsich mit scharfer Note, Mango mit deutlichen Noten von Kardamom sowie schwarzem und grünem Pfeffer, sehr würzig mariniertes Gemüse, das alle genannten Zutaten umfasst; vorhanden sind Sellerie, Kohlrabi und schwarzer Rettich und dazu Süßholzstange und Wacholderbeeren.

Großes Finale, das auch hier ins Tellurische geht, in ein Beben von Lehm; es gibt jedoch noch viel Frucht, die würzigen Noten verfeinern sich in Richtung von Beerenmischungen, Safran, Piment d'Espelette und viel Salz. Der Nachhall lässt den Mund fast in Flammen stehen, als wenn man etwas zu viel Harissa ins Couscous gegeben hätte.

Der Meursault ist ein traditioneller, und wie bereits gesagt sehr würziger Wein, der nach einer Lagerung von fünf bis sieben Jahren mit Sauce Béarnaise und gegrilltem Fisch, z. B. mit Steinbutt, Lachs oder Seezunge serviert werden kann. 93-94

Meursault Les Meix-Chavaux 2023, Domaine François Mikulski.

Hellgoldenes Kleid mit ebenso viel Glanz wie Leuchtkraft und einem Farbton von Limettensaft. Sehr raffinierte Nase, feine Kräuter von bemerkenswerter Subtilität und Zartheit, Koriander, Kerbel und ein Anflug von Zitronengras, voll erblühte weiße Frühlingsblumen, die von einer exquisiten Süße belebt werden, ein Hauch von Anis und Lavendel, luftige Früchte von sehr zarter Leichtigkeit, weißer Pfirsich, Birne und Apfel bilden ein Ensemble von großer Klasse, ein Hauch von Minze, ein weiterer von Sauerampfer, ein Anflug von sehr frischem Lorbeer, mediterrane Blumen, man denkt an eine blühende Bougainvillea, an eine von Blauregen überwucherte Gartenlaube; unglaublich charmant.

Raffinierte und zugleich intensive Textur am Gaumen, weiße Früchte in Form von Saft und Coulis, durchzogen von einer Vielfalt an Gewürzen, weißer und grüner Pfeffer, einer feiner als der andere, ein Anflug von Wacholderbeeren, ein Hauch von Nelken, Zitronengras, grünem Kardamom, Lakritze, Birne, Apfel, Platt- und Weinbergpfirsich, absolut perfekte Ausgewogenheit und ständig bewahrte Dynamik, Präzision des Körpers und ein unaufdringlicher Ausbau der Spitzenklasse.

Intensiver, lebendiger, aktiver Abgang mit beeindruckender Länge, uhrwerkartige Präzision, Gewürze, Boden und Frucht bilden eine Einheit von bemerkenswerter Kohärenz, alles ist jetzt und für sehr lange Zeit vorhanden.

Nachhall eines großartigen Premier Cru 95+. Eine sensationelle Leistung, man könnte genauso gut eine 96 für „außergewöhnliche Weine“ nach dem Wine-Advocate-Punktesystem vergeben.

Man könnte ihn schon trinken, denn die Perfektion ist bereits mehr als spürbar: gerade aus dem Wasser kommende Kaisergranaten, dazu in Butter gebratene Jakobsmuscheln, die mit fein geschnittenem Kerbel garniert sind; später auch zu im Ofen gebackener Languste mit Beurre Blanc, zu gegrillter Seezunge mit Beurre Blanc, Sauerampfer und Kartoffelpüree und noch etwas später zu geschmortem Kalbsbries mit Pfifferlingen.

Beaune 1er Cru Sur Les Grèves 2023, Domaine François Mikulski.

Kleid in der Farbe von Limettensaft und ebenso viel Glanz wie Leuchtkraft. Sinnliche Nase mit Honig, kandiert wirkenden Früchten, vielfältigen und ausdrucksstarken Gewürzen; Duft von Millefeuilles mit einer Konditorcrème, die mit Safran zubereitet zu sein scheint; Saint-Honoré-Torte, gewürzt mit Szechuanpfeffer und verschiedenen anderen Pfeffersorten, Nelken, Passe-Crassane-Birne, Granny-Smith-Apfel und dann Zitrusfrüchte; Limette, Teilelemente von Zitrone und Grapefruit, Kräuter- und

Pflanzenwasser, Minz- und Lavendelwasser, Lindenblüte mit Minze, Salbei, auf jeden Fall eine pflanzliche Frische, die die Aromatik ständig aufhellt.

Am Gaumen vollmundig, geschmeidig, köstlich, großzügiges Fruchtcoulis, das den Gaumen schnell erfüllt, und wieder, wie bei allen Weinen, eine Menge von Gewürzen, die auf den Gaumen einströmen, kräftiger Pfeffer, vermischt mit Muskatnuss und einer Gewürzmischung aus Curry, Zimtstange und Kurkuma; die Birne scheint mit Banane vermischt zu sein, die Mango mit Sahne; eine Note von extrem pfeffriger Aprikose, sogar von Chili, und Spuren von Orange, die ebenfalls stark pfeffrig ist.

Perfektes Finale, Kraft, Dichte, Präzision, Länge, Nachhall - was soll man da sagen! Der Ausbau ist bewundernswert, er rundet den Wein ab, macht ihn zu einem Hochgenuss, verleiht ihm Komplexität und erreicht all dies mit sehr viel Feingefühl. Wenn Sie Ihre Gäste wirklich beeindrucken und verblüffen wollen, servieren Sie ihnen diesen Wein blind und hören Sie innerlich lachend zu, was gesagt wird. Bemerkenswerte Flasche. 94+

Im Zusatz zu all den beschriebenen Vorzügen passt dieser Wein perfekt zu üppigen Fischgerichten wie Steinbutt mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpuffern, in fünf Jahren zu einem doppelten Kalbskotelett nach Art von Jean Pierre Vigato, in sieben oder acht Jahren zu einer Jakobsmuschel-Pastete und Steinpilzen und zu üppigen Mahlzeiten jeder Art.

Meursault 1er Cru Poruzots 2023, Domaine François Mikulski

Glänzende hellgoldene Robe, zarter grüner Schimmer, die Textur hat ein etwas öliges Aussehen. In der Nase frische Fassbutter mit feinen Kräutern, Kerbel und Lavendel, feine Veilchennote, die von einem Hauch Bergamotte elektrisiert wird, schöne Vereinsdechantsbirne mit appetitlichem Duft, weiße Brugnolen oder Nektarinen; subtile Zitrusfrüchte, von Limette bis hin zu Grapefruit, Zitronenwasser aus dem Saft gelber Zitronen, Koriander, dezente Noten von Eisenkraut und Salbei, sanfter Kalkstein, der als poliert und marmoriert empfunden wird, sparsam verteilte Gewürze, die sehr dezent wirken, zweifellos Ingwer, weißer Pfeffer und Zitronengras. Viel Luft, viel Eleganz und momentan eine gewisse Zurückhaltung.

Am Gaumen mit geschmeidigem Saft und seidigem Mundgefühl, Coulis aus leckeren, reifen, weißen Früchten mit viel Pfeffer, schwarzer und weißer Pfeffer, Szechuanpfeffer und Piment d'Espelette, fast alle Sorten sind da; ausgeprägte Zitrusfrüchte mit jeweils zur Hälfte grünem und weißem Zitronensaft, eine ausdrucksstarke Grapefruit, feine Kräuter mit zartem Kerbel, sanftem Koriander, anmutig gepfeffertes Verbene und einem Hauch pfeffriger Minze.

Straffes und präzises Finale mit einer schönen Homogenität von Frucht und Boden, optimale Reife der Früchte, bereits integrierter Ausbau, Flammenstrahl aus dem Kalkstein in der Verlängerung, ausgeprägt empyreumatischer Geschmack, der eine Safran-Note hervorruft, eine Salzigkeit ist vom Eintritt in den Mund bis zum krönenden Abschluss des Nachhalls präsent.

Wie nur selten für einen Poruzots, wäre es nicht absolut schockierend, ihn sofort zu Langustinen, einem Bouquet Français oder einem Carpaccio von Jakobsmuscheln zu trinken, wobei zehn Jahre im Keller natürlich überhaupt kein Problem darstellen; in einigen Jahren passt er dann zu Wolfsbarsch oder Goldbrasse in Salzkruste mit Meeresspargel und Salzkartoffeln. In diesem Jahr könnte man diesen Poruzots blind neben die „Champs-Canet de Puligny“ stellen, er erinnert eher an Audrey Hepburn in Givenchy als zum Beispiel an einen 2017er desselben Weins, der rigide, ernst und auf Mineralität und Spannung konzentriert ist. 94+.

Meursault 1er Cru Les Charmes 2023, Domaine François Mikulski

Großartiges Kleid mit sehr starker Leuchtkraft und einem stark wahrnehmbaren, auffälligen grünen Schimmer. Um es gleich vorwegzunehmen, die Nase ist einfach unwiderstehlich; von raffinierter Sinnlichkeit und Komplexität, präsentiert sich dieser Wein obendrein mit einer überwältigenden Frische. Mandeln und Mandelmilch, perfekte, sorgfältig ausgewählte Haselnüsse, gekonnt pochierte und karamellierte Birne, weißer Pfirsich mit optimaler Reife, feine Kräuter, die hervorragend mit dem Obst harmonieren, insbesondere der Kerbel ist wunderbar, ein wenig Basilikum, blühender Lavendel und blühende Bougainvillea, in Blüte stehende Obstbäume, Aprikosen- und Pfirsichbäume, beste

Butter, die auf bestes Baguette mit duftender Krume gestrichen wurde. Bei längerer Belüftung entwickelt sich ein orientalisch anmutendes Universum der Gewürze, das typisch für dieses Gebiet ist: Moschus, Viergewürz, Kurkuma, orientalische Konditoreierzeugnisse, Honigkuchen, Baklava.

Am Gaumen vollmundig und großzügig, fette, reife, leckere Frucht, die den Mund erfüllt, der köstliche Saft strömt über den Gaumen, es gibt einen öligen Anteil, Walnuss- und Haselnussöl, Sesam, schwere, fleischige Birne mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer, orientalische Gewürze, aber eher im Sinne von Ras el Hanout mit etwas Piment d'Espelette, Curry und Safran. Gepfeffertes Bratapfel, gelber Pfirsich, in der Pfanne gebratene Aprikosen und Mangos, Marmelade, in der Pfanne gebratene Mandarinen mit scharfer Würze.

Eindringlicher Abgang, Wärme, die sich im ganzen Körper verbreitet, und es handelt sich nicht um die dem Alkohol innewohnende Wärme, sondern um die Sinnlichkeit des „Les Charmes“-Weines, der seine Wirkung entfaltet, empyreumatische Aromen, die vom Lehm und Mergel des Bodens herrühren, eine kräftige Prise Salz, man trinkt und isst gleichzeitig, was für ein üppiges Fest! 96.

Man könnte ihn schon trinken, aber da er als Begleitung zu weißem Fleisch in sahniger Soße mit reichhaltigen Pilzen wie z. B. Steinpilzen dienen soll, sind sieben Jahre im Keller angebracht, auch um ihn zu einer Kalbskeule mit Steinpilzen und Gratin Dauphinois, einem Bressehuhn mit Sahne und Champignons oder natürlich zu einem Steinbutt mit Sauce Hollandaise zu öffnen; in zehn Jahren passt er zu einer im Ofen gebratenen und mit Wurstbrät, Morcheln und Trockenfrüchten gefüllten Gans mit Spätzlebeilage. Fragen Sie sich nicht, warum „Les Charmes“ so berühmt ist, die Antwort liegt in dieser Flasche.

Meursault 1er Cru Goutte d'Or 2023, Domaine François Mikulski.

Glänzendes Kleid in der Farbe von Limettensaft mit funkelnder Leuchtkraft. In der Nase feine Kräuter und kleine weiße Blumen, die zu einem Frühlingsbeet außer Sichtweite gehören, Kerbel und Lavendel, Quell- und Wildwasser, das über makellosen Marmor fließt, Granny-Smith-Apfel, Italia-Trauben, weiße Nektarine und Conférence-Birne, während der Belüftung entwickelt sich die Birne in Richtung einer Passe Crassane mit mehr Fleisch und mehr Saft, Noten von Blütenhonig, Blumen der Provence, Akazien, man denkt an die Côte d'Azur bei Frühlingsbeginn, die Zitrusfrüchte sind dezent, aber ihr Beitrag zur Frische des Ganzen ist offensichtlich, zarte und subtile Nuancen von Grapefruit und Limette. Die Luft sorgt auch dafür, dass der Wein an Tiefe und die Früchte an Süße gewinnen.

Am Gaumen fein und seidig, sofortige Schmackhaftigkeit bei Kontakt mit dem Saft, die Zitrusfrüchte treten deutlicher hervor als in der Nase und die Limette ist stärker ausgeprägt, Noten von Orange, sogar Blutorange, Mandarine, die Zitrusfrüchte sind alle durch Gewürze geprägt, weißer Pfeffer, Piment d'Espelette, Safran, Szechuanpfeffer, Elemente von Currypulver, nun auch starker Koriander, pfeffrige Verbene. Weiße Früchte ringsum Renette- und Granny-Smith-Äpfel, die weitgehend von Zitrusfrüchten dominiert werden, deren frischer Saft jedoch zur Dynamisierung des Körpers beiträgt. Hinzu kommen weißer Sellerie und eine schöne pfeffrige Note von schwarzem Rettich sowie ein Stängel Wasabi, viel Energie und Präzision in der Retro-Olfaktion.

Finale, bei dem der intensive Geschmack, den man auf Anhieb wahrnimmt, anhält; herrliche Länge mit Zitrusfrüchten und Gewürzen, der Wein bleibt aktiv und lebendig bis zum (sehr späten) Erlöschen des Feuers. 96.

Man wird feststellen, dass 15 Minuten Luft genügen, um 1. - die Nase zu vertiefen, 2. - die Aromenwelt sehr viel komplexer zu machen, 3. - die Körperfülle am Gaumen erheblich zu vergrößern, 4. - den Abgang wesentlich zu verlängern.

Dieser Wein sollte logischerweise in den Keller wandern. Er hat alles in sich, ist aber zu einer Entwicklung fähig, die ihn von einer sehr schönen Flasche zu einer großen Flasche machen; darauf muss man ungefähr fünf bis sieben Jahre warten.

Gebratener Glatzbutt mit Pfifferlingen, Spinatpüree und Safranreis, gebratene Langusten in Safranbutter mit Salzkartoffeln, Rücken vom Petersfisch mit Champagnerzabaione und Osietra-Kaviar.

Meursault 1er Cru Genevrières 2023, Domaine François Mikulski

Ein prächtiges Kleid folgt dem anderen und alle ähneln sich. Man hatte es sich im Verlauf der Verkostung erhofft, und es ist unnötig, die Spannung noch länger aufrechtzuerhalten, die Genevrières sind an ihrem Platz, ganz oben auf der Skala der Meursault-Weine. Komplexe und geheimnisvolle Nase, eine Menge flüchtiger Aromen, bei denen sich keines in den Vordergrund drängen will, weder die weißen Früchte, die gelben Früchte oder die Zitrusfrüchte noch die Gewürze oder Kräuter, ganz zu schweigen von all den Blumen, die immer oder fast immer diesen Cru auszeichnen, und doch sind sie da Wo soll man anfangen? Vielleicht bei einem leichten Gewürzschleier, der ein Blumenbeet bedeckt, wo man von der Frische einer Primel zum Anisduft der Fresse und von der Süße einer Narzisse zur Sinnlichkeit einer Narzisse übergeht, ein über den Blumenkronen verteilter Gewürzschleier, sehr fein gemahlener Pfeffer mit dem Zusatz von Ingwerpulver und gemahlener Koriandersamen. Hier kommt Szechuanpfeffer mit Kurkuma, hier Honig aus den Kalkhochebenen, Ginsterhonig, Mehlbuttermilch, hier öffnet sich die Tür zur Konditorei, Baisers, man begegnet dem Duft von Aprikose, Ananas, gelbem Pfirsich, Mango, kandierter Orange, Bergamotte; die Gewürze entwickeln sich zu einer Viergewürz-Mischung und einem komplexen Ras el Hanout; es ist so schön, dass man ewig verweilen könnte.

Am Gaumen vollmundig, saftig, aktiv vom ersten Kontakt an, Zitrusduft, Zitronen, Orangen und Grapefruit vermischen sich mit gelben Früchten, Pfirsich und Mango, auch Passionsfrucht ist vorhanden, ein wenig Weinbergpfirsich, die Gewürze sind da, Safran, Curry, Szechuanpfeffer oder Viergewürz sind leicht zu erkennen. Inzwischen wächst der Körper und erweitert sich während der Verkostung, ohne opulent zu werden; es gibt schon vor dem Finale eine beträchtliche physische Resonanz.

Letztere beeindruckt, die Bestandteile des Bodens, die mit der Frucht völlig verschmelzen, schwingen darin mit, das Ganze dringt in die Brustmuskeln ein, hämmert seine tellurische Kraft in die Arme und den Rücken; der Wein bleibt schmackhaft, man spürt seine Energie in einem Nachhall, der nicht enden will...

Eine wirklich großartige Flasche. 97+

Im Jahr 2033 öffnen Sie die Flasche an einem Morgen im Mai, um sie zum Abendessen zu genießen; auf der Speisekarte stehen bretonischer Hummer und Bressehuhn im geschlossenen Schmortopf – das dürfte ein Hit werden. Version B, Kalbsbries mit Morcheln und Robuchon-Püree – auch nicht schlecht.

Meursault 1er Cru Les Charmes, Rebstöcke von 1913, Domaine François Mikulski

Trotz des fortgeschrittenen Alters dieser Rebstöcke wirkt das Kleid immer noch jung, mehr noch als viele andere. Auch die Nase strahlt eine unglaubliche Jugendlichkeit aus, vielleicht die jüngste Nase in der gesamten Weißweinproduktion. Es riecht nach Gras, Blumenstängel, einem kalten Aufguss wie Lindenblüten-Minze oder Kamille, Lavendelwasser, Minzwasser, Kerbelwasser, andere Pflanzen- oder Kräuterwasser, die von einem Botaniker definiert werden sollten. Am Boden des Glases, wenn man immer tiefer dringt, versteckt unter einem Berg von Frühlingsblumen, kann man sie mehr erahnen als wirklich riechen: die Birne, den weißen Pfirsich und einen Apfel zwischen Golden (aufgrund der Süße) und Renette (wegen der Säure), Apfel- und Birnenkerne, ein wenig kalte Milch, ein wenig eisig wirkende Butter, und siehe da, ein Baby in seinen Windeln.

Am Gaumen vollmundig, die Textur ist so voluminös wie sie nur sein könnte, fettige Extrakte, das Fruchtcoulis ist mit Pfeffer gespickt, eine konstante Reichhaltigkeit, ja sogar Opulenz; das Birnencoulis ist cremig und wirkt wie mit Crème fraîche und Banane zubereitet, das Pfirsichcoulis ist geprägt von Zitrusfrüchten, darunter Passionsfrucht, maltesische Halbbloodorange sowie Blutorange, das Aprikosencoulis ist mit Koriander angereichert, ein Gegensatz, der hier jedoch funktioniert, wie wir an anderer Stelle gesehen haben; Safran ist ebenso vorhanden wie Curry, Ras el-Hanout und Viergewürz, Piment d'Espelette und kandierter Ingwer, eine Note von noch gelben Korinthen, eine hervorragende Säure, die den Wein „zum Sprechen bringt“, ihn sogar äußerst „gesprächig“ macht; diese Masse verfügt über eine unaufhörliche Dynamik; es herrscht niemals Stillstand.

Der Abgang ist auf der Höhe, vollmundig, reichhaltig, endlos; der Nachhall explodiert im Körper wie ein mächtiges Feuerwerk; bewundernswert und beeindruckend. 98+. Mehr Grand Cru als je zuvor, dieser Jahrgang erinnert er an den größten von allen.

Bourgogne Côte d'Or rouge 2023, Domaine François Mikulski.

Rote Kirschkonfitüre, ziemlich leuchtkräftig. In der Nase Kirsche, Himbeere, Schokoladencoulis, Ganache,

Lorbeer, Eukalyptus, kalter Earl-Grey-Tee, sehr reife Johannisbeere, kleine Rauchnote, Spuren von Ruß, süße Gewürze, Zimt, Rohrzucker, Muskatnuss, rote Zwetschge. Blumen, vor allem Pfingstrosen, Tomatenkonfitüre.

Am Gaumen seidig, Coulis aus roten Früchten, aber nicht nur, sondern man entdeckt auch Heidelbeere und Brombeere neben Burlat-Kirsche, grob gemahlener schwarzer Pfeffer, Baumrinde, vor allem Eichenrinde, starker brauner Tabak, Tabakblatt, Kirschkern, Pflaumenkern, aber auch ein Hauch Aprikosenkern. Nahrhafte Extrakte, die ganze Zeit über ausdrucksstark, fleischig, schmackhaft, fein zerkleinert (rohes Rindfleisch-Tartar).

Präziser Abgang, perfekt gereifte Tannine, Geradlinigkeit, Länge und eine Säure, die völlig ausreicht, da sie eine echte Schmackhaftigkeit erzeugt.

Nicht zu schnell den Korkenzieher zücken, man kann diesen Wein zu einer „Terrine de Campagne“ mit Pfeffer oder einer Blutwurst mit zwei Äpfeln trinken, aber man sollte ihn zwei Jahre lagern, denn er passt perfekt zu einem „Boeuf Carottes“ unter Freunden oder zu sehr vielen Brasseriegerichten, vom „Petit salé“ über Hammelfleisch mit Bohnen bis hin zu geschmortem Lammfleisch; praktisch und wirkungsvoll, daran besteht kein Zweifel. 91.

Monthelie Toisières 2023, Domaine François Mikulski

Die Farbe des Kleids reicht von Johannisbeerkonfitüre bis zu einem mittelkräftigen Granatrot und ist ziemlich leuchtkräftig. Feine Nase, in der man die Sanftheit und Eleganz des Kalksteins wahrnimmt, zarte Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, zarte Kirsche, Rauch, brennender Kamin, warme Asche, hübsche Blumen, viele Rosen mit feinen, zarten und sinnlichen Düften, weit geöffnete Nelken, viel Charme, sehr verführerisch.

Einige balsamische Noten erinnern an Parfüms, Make-up und Lippenstifte, Eukalyptus, sehr schöner rosa Pfeffer, Zimt und Muskatnuss.

Fein im Mund, zarte Noten von Kirsch-, Himbeer- und Pflaumenkonfitüre, alle stark gepfeffert, Szechuanpfeffer, aber auch Piment d'Espelette, feine Kräuter und gekochte aromatische Pflanzen, u. a. Minze, Koriander und Verbene, Zwetschge.

Präziser Abgang, der immer noch sehr pfeffrig ist und eine deutliche salzige Note offenbart, substanzielle Länge, Finesse, die zu keinem Zeitpunkt nachlässt, saftig bis zum Schluss, ausdrucksstarker Nachhall, bei dem Boden, Gewürze und Erinnerungen an die Frucht in schöner Harmonie miteinander verwoben sind.

Man kann diesen Wein zu einem Pferdefleisch-Tartar, zu einem Tartar vom Limousin-Rind, das beidseitig kurz in der Pfanne angebraten wurde, trinken; in zwei bis drei Jahren passt er zu einem Stubenküken mit Pommes frites und jungen Erbsen, zu Kaninchen mit Speck und Pilzen oder zu Kalbsrouladen. 92-93. Ein Monthelie mit einem recht deutlichen Chambolle-Tropismus.

Pommard 2023, Domaine François Mikulski

Schönes granatrotes, ziemlich dichtes und leuchtendes Kleid, ein archetypisches Pinot-Bourgignon-Kleid.

In der Nase braune Früchte, insbesondere Zwetschge, schwarze Früchte, Brombeere (Gelee und Konfitüre) und auch Heidelbeere (Konfitüre und Coulis), sehr schwarze Kirsche, da sind auch rote Früchte, ultrareife Erdbeere und Himbeere in konzentriertem Coulis. Die traditionelle Pfingstrose

dieses Terroirs ist natürlich ebenfalls vorhanden, begleitet von Noten von zinnoberroten und schwarzen Tulpen, Kakao und Schokolade mit hohem Kakaoanteil (mindestens 70 %); man kann Noten von Quitten und Birnen erkennen, die in den Wein eingelegt wurden.

Am Gaumen vollmundig, seidig, viel mehr als üblich für einen so jungen Pommard, rote und schwarze Pflaumen, Zwetschgen, schöner kräftiger schwarzer Pfeffer, vermischt mit Nelken, Kardamom und Lakritze, Enten- oder Taubenblut, Harissa-ähnliche Würzigkeit, Brombeergelee und -konfitüre, Heidelbeergelee, ein kleines bisschen Marmelade (man nimmt die Schale wahr), ein kleines bisschen Aprikosenkonfitüre (man nimmt den Kern und ein wenig auch das Fruchtfleisch wahr).

Klares, straffes, ultrapräzises Finale, Tannine von seltener Reife, die ganz oben im Kiefer platziert sind, ohne den Rest auch nur zu berühren, erstaunlicher Nachhall der Frucht, prachtvolle Ausgewogenheit. 93+.

Weniger wild in diesem Jahrgang, kann er altern, ohne jemals seine Harmonie zu verlieren, garantierte Prognose.

So „universell“, dass wir diesen Wein großzügig um den Weihnachts- oder Thanks Giving-Truthahn herum ausgeschenkt sehen, ein gefülltes Perlhuhn mit einem Gratin Dauphinois ist ebenso perfekt und natürlich in zehn Jahren der Klassiker unter den Klassikern, das Boeuf Bourguignon, wobei man den Metzger um Bäckchen bitten wird, Schweinebäckchen wären auch nicht schlecht. Für diese verschiedenen Gerichte muss der Wein 6 bis 8 Jahre im Keller bleiben, damit er noch mehr Tiefe erhält und das Holz, das im Übrigen sehr gut ausgewählt wurde, endlich seinen verdienten Platz erhält, dort, wo es seine Arbeit getan hat, aber wo man überhaupt nicht mehr weiß, wo es auf wunderbare Weise hingegangen ist.

Aloxe-Corton 1er Cru Les Vercots 2023, Domaine François Mikulski

Kirschgranat mit Tendenz zum Bordeauxrot, leuchtend, dicht, aber nicht übermäßig, sehr schönes, verführerisches Kleid. In der Nase schwarze Kirschen, sehr reife Burlat-Kirschen, rote bis schwarze Pflaumen, die ebenfalls sehr reif sind, getrockneten Pflaumen, Leder, Kakao, Kaffeebohnen (Äthiopien?), brauner Tabak, wertvolle Hölzer, Zedernholz, Ebenholz, vielleicht Makassar-Ebenholz, Eukalyptus und Lorbeer, Thymiannoten.

Am Gaumen vollmundig, optimale Reife, Explosion des weitgehend mit schwarzem Pfeffer gewürzten Kirschsafte, Brombeer- und Heidelbeersaft, Quittenpaste, Rinde, Leder, menschliches Blut, Szechuanpfeffer, Nelken, Wacholderbeere, viel Dynamik und Energie, sensationelle Ausgewogenheit.

Abgang mit perfekt gereiften Tanninen, die den Kiefer weit oben umschließen, Leder, das aus dem Lehm des Bodens kommt; man spürt den Fels, auch wenn er sehr tief liegt, bestimmte Wurzeln können zweifellos in Kontakt mit ihm treten, beträchtliche Länge, Schmackhaftigkeit, die dazu führt, dass man sich wünscht, den Abgang mehr als einmal zu erleben; ein wahrhaftiger, großzügiger und fröhlicher Wein.

Man könnte ihn zu einem Tartar aus mit dem Messer ziemlich grob geschnittenem Rindfleisch trinken, das man nur mit reichlich Pfeffer würzt; zwei Jahre später passt er zum gleichen Tartar, aber in der Pfanne gebraten, dann, wann immer Sie wollen, in fünf Jahren oder in fünfzehn, zu einem Stück Rindfleisch wie z. B. ein Rinderkotelett, in fünf Jahren zu Coq au Vin, Reh- oder Wildkaninchenragout in zehn und mehr Jahren. 93+.

Volnay 1er Cru Les Santenots-du-Milieu 2023, Domaine François Mikulski

Granatrotes Kleid von mittlerer Dichte, ziemlich leuchtkräftig. In der Nase Erdbeerkuchen und Himbeerstroh, Konfitüre aus roten Früchten, Panna cotta mit Himbeer coulis. Die cremigen Noten können an Kosmetikprodukte wie z. B. bestimmte Make-ups, Cremes mit Mandel, Macadamia oder anderen Nüssen erinnern. Schöne, weit geöffnete Blumen mit sinnlichen und gleichzeitig luftigen Düften, Rose, Pfingstrose, bunte Nelken, ein Hauch von Mokka in der Cappuccino-Version, Haselnuss und zerkleinerte Mandeln, Charme und Eleganz, ein kleiner Hauch von Rauch, der an einen noch warmen Kaminofen erinnert. Edelhölzer wie Palisander und Mahagoni.

Am Gaumen zart und schmeichelnd, Konfitüre und Gelee von roten Früchten, aber auch Zitrusfrüchte, vor allem Blutorange, Rinde, die an Sandelholz und Rosenholz erinnert, Kirschen, Johannisbeeren, Kirschtomaten, gekochte und gepfefferte Kräuter und Pflanzen, Minze, Verbene, Koriander, sehr gute Ausgewogenheit und eine metallische Komponente aus dem Boden, die an Schlacke, Dachziegel und Schiefer erinnert.

Schlanker, straffer Abgang, Blut, Eisen und Gusseisen, Kirsch- und Aprikosenkerne, Geradlinigkeit, schöne Länge, wobei eine frische Schmackhaftigkeit noch weit in den Abgang hinein den Mund wässrig macht. 93-94.

In sechs oder sieben Jahren Kalbsbraten im Schmortopf mit Karotten und Pilzen, Perlhuhn im Ofen mit Apfel- und Kartoffelpüree, Kalbsbraten (Butter verwenden, kein Olivenöl), in zehn Jahren zum Weihnachts- oder Thanks-Giving-Truthahn.