

Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2016



Les vignes dont est issu ce Bourgogne Chardonnay, plantées pour partie en 1986, puis en 2005, principalement dans le secteur des Herbeux, occupent parmi les toutes meilleures parcelles d'appellation régionale du finage de Meursault. Au nord et à l'ouest, les vignes voisines sont classées en Meursault Village, dont le très fameux Clos de la Barre des Comtes Lafon. Le sol, même s'il est plus argileux à cet endroit, est encore fortement marqué par la présence de blocs calcaires en sous-sol.

Si une partie de la zone est plantée en pinot noir, le chardonnay nous paraît être ici un choix particulièrement judicieux. Sur ce millésime 2016, la proximité de l'appellation Meursault se retrouve dans le verre avec évidence, aussi bien dans la richesse aromatique du vin que dans ses équilibres en bouche.

Poire pochée, amande et noisette, une touche de beurre fondu et de crème fraîche, les fleurs blanches et la violette, pâte feuilletée, les pignons, le miel, le gingembre confit... c'est une valse d'arômes qui semble tournoyer autour du verre. Quand on croit que c'est fini, ça redémarre aussitôt, entre marmelade, cardamome et pierre à fusil ! Voici décidément un Bourgogne d'une complexité bien peu ordinaire !

Même sensation en bouche, où le vin se déploie en totale cohérence avec le nez, ajoutant au fruit croquant particulièrement expressif une dimension poivrée et une noble composante végétale, évoquant la fraîcheur de l'eucalyptus et de la lavande. Ampleur, tension, une franche minéralité excitant les papilles, très belle longueur : vous serez nombreux à être surpris, comme nous le fûmes, de constater, si vous le dégustez à l'aveugle, que vous vous êtes fait « piéger » par un simple Bourgogne !

De ses racines murisaltiennes et des talents de vinificateur de François, ce Bourgogne tient en outre une capacité de garde évidente, d'au moins 5 ou 6 ans. Si l'on se dit souvent qu'un « bon » Bourgogne sera parfait en apéritif, nous n'hésiterons pas, dans le cas présent, à l'associer à des Saint-Jacques ou une sole.

Un incontournable pour tous les amoureux de la Côte de Beaune, mais aussi pour celles et ceux (s'il y en a !) qui ne connaîtraient pas encore le travail de François Mikulski !

Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Très complexe : poire pochée, amande et noisette, beurre fondu et crème fraîche, fleurs blanches et violette, pâte feuilletée, pignons, miel, gingembre confit, marmelade, pierre à fusil...

Bouche : Puissante et concentrée, sur le fruit en attaque. Puis vient une dimension végétale fraîche et des saveurs poivrées. Belle allonge. Surprenant !

Accords mets-vins : Terrines de poisson, poissons en meunière. Pâtes fraîches au saumon. Gratins aux fruits de mer. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée