

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2016



Production ultra-confidentielle au domaine Mikulski (2 pièces sur les millésimes les plus généreux!), le Meursault Goutte D'Or occupe depuis bien longtemps le haut de l'affiche des meilleurs terroirs de Meursault. On dit qu'il fut, à la fin du 18ème siècle, le vin préféré de l'ambassadeur Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis !

François Mikulski n'exploite cette petite parcelle que depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime idéal pour découvrir un nouveau terroir, mais comme souvent, les choix du vigneron ont été judicieux. Malgré son nom, qui évoque plutôt l'onctuosité et la chaleur, un « or liquide », on est ici plutôt dans une zone fraîche et très calcaire en sous-sol.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près l'énergie, la vivacité et la minéralité épicée caractéristiques des meilleurs Meursault Goutte d'or.

Malheureusement, en 2016, avec le gel et autres avaries météorologiques ayant considérablement réduit les rendements, le fantastique Goutte d'Or n'existera que dans la cave de très rares chanceux. Marie-Pierre et François n'en ont produit que quelques magnums dont ils nous font l'honneur de nous confier quelques exemplaires. Un collector absolu et quel collector !

Il s'agit, pour nous, de l'un des plus beaux vins du millésime, qui paraît déjà tellement abouti, raffiné et d'une élégance suprême. L'aromatique est tout simplement irrésistible, mêlant avec grâce les fruits blancs délicatement pochés (poire Comice, pêche blanche et pêche de vigne), les fleurs d'arbres fruitiers, la suavité d'une huile d'amande ou de noisette, le beurre frais mais aussi le poivre blanc et la réglisse.

On retrouve en bouche ce fruit superbe, juteux (coing, pomme Boskop), agrémenté d'une touche exotique entre citron vert, mangue et passion, et d'une note poivrée. La sapidité est exceptionnelle. On adore l'énergie qui se dégage du vin, et cette trame droite et serrée, tellement précise, relevée d'une touche minérale presque ferrugineuse. Quelle allonge : spectaculaire !

Un must, plein de vie, de sol et de saveurs, au potentiel de garde évident !

En exclusivité sur La Route des Blancs - Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Domaine François Mikulski - Magnum Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Plutôt floral et épicé : rose et fleurs blanches d'arbres fruitiers, poivre blanc, gingembre, huile d'amande douce, bâton de réglisse. Fruits blancs pochés, pêche de vigne, poire comice, orange sanguine.

Bouche : Beaucoup d'énergie, de classe et de sapidité. Le sol s'exprime avec pureté sur une trame épicée. Belle tension, très droit et précis, grosse allonge.

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles.
Langoustines, homard. Quasi de veau.
Blanquette. Poule en demi-deuil.
Champignons : cèpe, morille, truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2032 voire 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.