

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2017



Ce Bourgogne Côte d'Or (selon la nouvelle mention géographique qui précise la noblesse de ses origines) est issu de vignes plantées pour partie en 1986, puis en 2005, principalement dans le secteur des Herbeux. Elles occupent deux parcelles parmi les toutes meilleures d'appellation régionale sur le 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 et alluvionnaire 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 splendide millésime 2017, la proximité de l'appellation Meursault se retrouve avec évidence dans le verre, aussi bien dans la richesse aromatique que dans les équilibres en bouche. Quant à la complexité du vin, elle est franchement sidérante à ce niveau !

Le fruit resplendissant, entre poire, peau de pomme et banane écrasée, semble niché dans un délicat écrin végétal, mêlant fleurs blanches, oeillets, herbes de montagne, sarriette et marjolaine. Une gourmande touche lactique, évoquant la crème fraîche et le beurre, apporte une dimension sensuelle, renforcée par des notes d'huile d'amande douce et de noisette, très « murisaltiennes » ! Vient ensuite une foule d'agrumes, entre mandarine, orange et kumquat, qui semblent jaillir du verre et donner à ce Bourgogne fraîcheur et énergie.

La construction de ce vin, par strate successive, est admirable de précision. Une structure exemplaire que l'on retrouve en bouche : d'abord gorgé de fruits, avec une matière riche mais très vivante, toujours en mouvement, ce Bourgogne libère ensuite des saveurs d'agrumes, sur le citron et la pamplemousse, avant de charrier sur nos papilles son cortège d'épices. A la fois poivré et salé, il ne cesse d'exciter les papilles... et l'imagination. La longueur et la sapidité de la finale finisse de le rendre franchement spectaculaire !

De ses racines murisaltiennes, des qualités intrinsèques du millésime et des talents de vinificateur de François, ce Bourgogne tient 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 meunière. Si vous le faites goûter à l'aveugle, vos convives devraient avoir une sacrée surprise en découvrant qu'ils viennent de déguster un « simple » Bourgogne Côte d'Or !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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 !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Très complexe : poire, peau de pomme, banane écrasée, fleurs blanches, oeillets, herbes de montagne, sarriette, marjolaine. Amande douce, beurre. Mandarine, orange, kumquat

Bouche : D'abord gorgée de fruits, avec une matière riche mais très vivante, en mouvement. Energie des agrumes, puis les épices. Longueur spectaculaire à ce niveau.

Accords mets-vins : Terrines de poisson, poissons en meunière. Pâtes fraîches au saumon. Cassolette de noix de Saint-Jacques. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques