

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2017



Production ultra-confidentielle au domaine Mikulski (3 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 d'à peine 20 ares que depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime le plus "facile" 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 dans une zone plutôt fraîche, avec un sous-sol de roches calcaires organisées en plaquettes. Les vignes d'une quarantaine d'années s'y immiscent, elles y trouvent une fraîcheur bienfaitrice et bien sûr, cette énergie minérale, ce « swing » tellement typique.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près cette vivacité et la minéralité épicée caractéristique des meilleurs Meursaults Goutte d'or, sans pour autant gommer l'ampleur naturelle du vin, surtout sur un millésime aussi complet que 2017.

Encore une fois cette année, ce Goutte d'Or est un modèle du genre et constitue, pour nous, un des plus beaux vins du millésime, qui paraît déjà tellement abouti, racé et d'une élégance suprême. Il déploie son aromatique riche et très sophistiquée par strate successive. Au premier nez, on plonge dans un océan de gourmandise, aux accents suaves, entre huile d'amande douce, éclat de noisette, praliné délicat, crème au café et beurre tiède. Puis le minéral arrive graduellement, d'abord sur une touche fumée, puis sur une dimension pierreuse et fraîche à la fois, évoquant une dalle de marbre froid. Aux herbes fines, qui renforcent la sensation de fraîcheur, succèdent de fines nuances poivrées (poivre Sichuan) qui chatouillent les narines et stimulent les papilles.

Le fruit resplendit : il inonde le palais par sa générosité, convoquant toutes sortes de poires, mais aussi la pomme Reinette, la pêche blanche et la pêche de vigne. Ce vin allie puissance et précision, ampleur et droiture avec un naturel irrésistible. On reste pantois face à l'énergie tellurique qui remonte du sol et vient allonger la finale à l'infini. Tout simplement grand !

Un must, plein de vie, de sol et de saveurs, au potentiel de garde de 10 ou 15 ans ! C'est beau, c'est rare et c'est sur la Route des Blancs !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et stratifié : huile d'amande douce, éclat de noisette, praliné délicat, crème au café et beurre tiède. Puis, la pierre à fusil, le marbre froid. Poivre Sichuan, herbes fines.

Bouche : Gros volume de fruit sur les poires, la Reinette, la pêche de vigne. Puissante et précise, ample et droite. Grosse énergie du sol sur la finale très longue.

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 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques