

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2018



Production ultra-confidentielle au domaine Mikulski (3 à 4 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 dense et concentré que 2018.

Immense réussite du millésime que ce Premier Cru Goutte d'Or vertical et pénétrant, d'une folle richesse aromatique. Violette, œillet, miel fin, poire, abricot, citron, zeste d'orange, noix de Cajou, nougat, pain d'épices, raisin de Corinthe, anis, gingembre, baie de genièvre, menthe fraîche, eucalyptus, roche pilée... Complexe, vous avez dit complexe ?

Passé ce bouquet d'une richesse incroyable, le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : on monte encore d'un cran ! Il y règne un équilibre parfait entre densité et souplesse, on croque dans les fruits juteux, autour de la prune, de la poire et de la mirabelle surtout. On salive et on se tonifie au contact des épices, poivre de Sichuan en tête. Plus il s'aère, plus il se dynamise, plus il devient aérien et floral. Ce Goutte d'Or est animé d'une énergie vitale qui fait du bien. La finale nous parle et nous nourrit pendant de longues minutes...

Véritable leçon de style et de terroir, ce Goutte d'Or sera parfait dans 5 ans pour accompagner une viennoise de sole au vieux parmesan ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. C'est grand, c'est rare et c'est sur la Route des Blancs !

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et pénétrant : violette, œillet, miel fin, poire, abricot, citron, zeste d'orange, noix de Cajou, nougat, pain d'épices, raisin de Corinthe, anis, gingembre, baie de genièvre, menthe fraîche, eucalyptus, roche pilée.

Bouche : Equilibre parfait entre densité et souplesse, on croque dans les fruits juteux, (prune, poire et mirabelle). Des épices tonifiantes, poivre de Sichuan en tête. Plus il s'aère, plus il se dynamise et redevient floral. Grosse persistance

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles. Une viennoise de sole au vieux parmesan ou des Noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques