

## Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2014



Les vignes dont est issu ce Bourgogne Chardonnay sont plantées sur une des toutes meilleures parcelles d'appellation régionale du finage de Meursault. Au nord et à l'ouest, les vignes voisines sont classées en Meursault Village. 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 meilleur choix. La proximité de l'appellation Meursault se retrouve dans le vin, dans sa longueur en bouche, son gras, sa puissance. Comme un Meursault, le Bourgogne de Mikulski vieillit sans problème une dizaine d'années, le moment idéal de consommation se situe entre 3 et 7 ans après la mise en bouteille, suivant le style du millésime, tendre et mûr ou plus austère et réservé.

En 2014, le vin nous plonge dans le monde classique des arômes et des saveurs du terroir : fruits secs, fruits blancs pochés et des arômes délicatement pâtisseries (blancs battus, beurre, crème). En contrepoint : quelques délicates notes de menthe et de coriandre. La bouche est d'une énergie et d'une puissance considérable!

Si vous le dégustez aujourd'hui, optez pour un apéritif accompagné de gougères ou de toasts au brillat-savarin. D'ici un ou deux ans, il sera parfait lors d'un repas avec un poisson grillé ou meunière, des pâtes fraîches ou des fromages de vache ou de chèvre plutôt crémeux.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fruits secs (amande), praline, fruits blancs pochés (poire). Notes lactiques et pâtisseries (crème au beurre, blancs en neige)

Bouche : Puissante et concentrée. Belle longueur. Finale dans le fruit et les épices.

Accords mets-vins : Terrines de poisson, poissons grillés ou meunières. Pâtes fraîches au saumon. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)



### Conseils de service

À consommer :  
A partir d'aujourd'hui (à carafier!).  
Idéalement entre 2017 et 2020.

Température de service : 13°

Ouverture : Aération et carafage  
souhaitable (2 heures).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et  
raisonnée