

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2020



Ce Bourgogne Côte d'Or, particulièrement bien né, est issu de vignes plantées en 1986, puis en 2005, principalement dans le secteur des Herbeux. Elles occupent deux parcelles parmi les toutes meilleures en 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 ici plus argileux et alluvionnaire, 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 un choix tout aussi judicieux. Sur ce millésime 2020 d'une profondeur de texture et d'arômes impressionnante, les origines murisaltiennes de ce Bourgogne se retrouvent avec évidence dans le verre, aussi bien dans sa sensualité aromatique, sa densité enveloppante en bouche, que dans la profondeur minérale de la finale, résolument ancrée dans la roche calcaire. C'est franchement bluffant.

Dès le premier nez, on perçoit une concentration exceptionnelle, dans un registre charmeur et sensuel : on voyage entre l'huile d'amande douce, la noisette et la noix de Pécan, le coulis de poire, la pêche blanche bien mûre et l'abricot rôti, les fleurs blanches lascives et le miel de genêt, la crème délicatement vanillée et la pâte à choux. Des nuances d'herbes fines autour du cerfeuil et de la menthe apportent un souffle de fraîcheur et d'énergie, tout comme de subtiles notes de clémentine et d'orange amère.

Tout aussi succulent en bouche, ce Bourgogne à la texture ample et crémeuse nous ouvre l'appétit : on se régale de saveurs de fruits blancs caramélisés et de gelée de coing, relevées de nuances acidulées évoquant la rhubarbe confite, et de fins amers tout aussi stimulants rappelant le quinquina et l'écorce de mandarine. L'imprégnation minérale de la finale est impressionnante : véritablement sculptée dans la roche, elle séduit par sa profondeur et sa longue résonance.

Particulièrement savoureux et nourrissant, ce magnifique Bourgogne Côte d'Or est taillé pour la table : il vous ravira sur les 5 prochaines années pour accompagner une escalope milanaise et ses gnocchis ou des suprêmes de volaille à la crème de champignons. A moins que vous n'optiez pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise... Un vin succulent qui a tout, ou presque, d'un Meursault !

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Charmeur et sensuel : huile d'amande douce, noisette et noix de Pécan, coulis de poire, pêche blanche et abricot rôti, fleurs blanches lascives, miel de genêt, crème délicatement vanillée, pâte à choux. Cerfeuil et menthe.
Clémentine, orange amère

Bouche : Une texture ample et crémeuse, sur des saveurs de fruits blancs caramélisés, de gelée de coing relevées de nuances acidulées de rhubarbe confite, et de fins amers autour du quinquina et de l'écorce de mandarine. Longue finale sculptée dans la roche.

Accords mets-vins : Une escalope milanaise ou des suprêmes de volaille à la crème de champignons... A moins que l'on opte pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques