

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2009



Production très faible au domaine Mikulski (400 bouteilles en moyenne), ce Meursault Goutte D'Or occupe pourtant le haut de l'affiche de ce célèbre Premier Cru. On dit qu'il fut, à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, le vin préféré de l'ambassadeur Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis !

François Mikulski n'exploite cette petite parcelle que depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime idéal 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 plutôt dans une zone froide et très minérale. Et le vin se montre d'une droiture et d'une précision exemplaires.

Le millésime 2009 justement développe un peu ce caractère des vins de Puligny, par la sophistication de sa minéralité. Au-delà, comme souvent avec les vins de Mikulski, il y a une composante gourmande accompagnée d'une belle sapidité qui met en appétit. Ouvrez ce vin très longtemps à l'avance et laissez-le s'aérer lentement, puis mariez-le à une lotte au safran accompagnée d'un riz pilaf... Vous ne serez pas déçu !

François Mikulski nous a fait l'immense plaisir de nous réserver quelques bouteilles de ce précieux Goutte d'Or : c'est le moment pour vous d'en profiter.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2009



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle aux reflets verts

Nez : Complexe, intense et frais, une minéralité sophistiquée avec une petite tendance Puligny. Agrume, verveine, amande, miel, vanille.

Bouche : Très juteuse. Gourmand (confitures de fruits), naturel et intensément minéral, le vin est très sapide, ce qui lui donne de l'allonge en finale.

Accords mets-vins : Langoustines, homard. Quenelle de brochet. Ris de veau. Risotto aux morilles. Langres ou époisses.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès maintenant (après une bonne aération) et sans problème jusqu'en 2025!

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée