

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2013



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^{ème} 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 2013 a produit un Meursault Goutte d'Or rapidement abordable et déjà expressif. Pour peu que vous osiez le carafier deux heures, il répondra présent évoquant, au nez, un plan d'eau entourée de fleurs, puis un cortège de fruits, d'agrumes et même d'épices comme le gingembre.

On sent l'épine dorsale du vin dès son entrée en bouche. Les agrumes (citron, citron vert, orange) sont bien présents. Sa trame acide lui confère d'ores et déjà une très belle énergie, de la droiture et de l'allonge. Très beau vin qui exprime la sérénité!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant et expressif. Coquille d'oeuf, fleurs blanches, pierre chaude. Confiture de raisin. Orange, abricot. Gingembre frais.

Bouche : Beaucoup d'énergie, de droiture, d'allonge. Les agrumes et la mangue accompagnent sa parfaite trame acide.

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole... tous les poissons nobles. Quasi de veau. Blanquette. Poule en demi-deuil.
Champignons : cèpe, morille, truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Déjà expressif aujourd'hui, après 2 à 3 heures d'aération. gros potentiel de garde (10 ans et plus).

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage de 2 à 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée.