

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2021



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. Ces parcelles ont un peu moins souffert du gel que les secteurs de coteau. Sur ce millésime 2021 à la fois frais mais très expressif, les origines murisaltiennes de ce Bourgogne se retrouvent avec évidence dans le verre, aussi bien dans sa sensualité aromatique, sa générosité enveloppante en bouche, que dans la profondeur minérale de la finale aux accents empyreumatiques de fruits flambés.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument charmeur et sensuel, mâtiné d'une touche anisée rafraîchissante. On pense à un coulis de fruits blancs délicatement vanillé, à un jus d'ananas, à une pêche rôtie enrobée de miel, à une liqueur d'abricot. La douceur d'une violette cristallisée et d'une touche d'huile d'amande douce se fraie un chemin dans ces voluptueuses volutes.

Tout aussi succulent en bouche, ce Bourgogne à la texture ample et charnue nous régale de saveurs de crème de fruits blancs, désormais rejointes par des agrumes toniques, citron vert en tête, et une note acidulée de fruit de la passion. Le sol imprègne la fin de bouche d'une dimension empyreumatique évoquant la mangue ou la pêche flambée. Une finale profonde, à la persistance remarquable à ce niveau, qui appelle gambas ou calamars grillés, au barbecue ou à la plancha.

C'est un pur régal !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Charmeur et sensuel : coulis de fruits blancs délicatement vanillé, jus d'ananas, pêche rôtie enrobée de miel, liqueur d'abricot. La douceur d'une violette cristallisée et d'une touche d'huile d'amande douce. Cerfeuil anisé

Bouche : Texture ample et charnue, des saveurs de crème de fruits blancs, désormais rejoints par des agrumes toniques, citron vert en tête, et une touche acidulée de fruit de la passion. Finale empyreumatique évoquant la mangue ou la pêche flambée

Accords mets-vins : Des gambas ou calamars grillés, au barbecue ou à la plancha. Une escalope à la milanaise accompagnée de gnocchis à la crème de parmesan



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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques