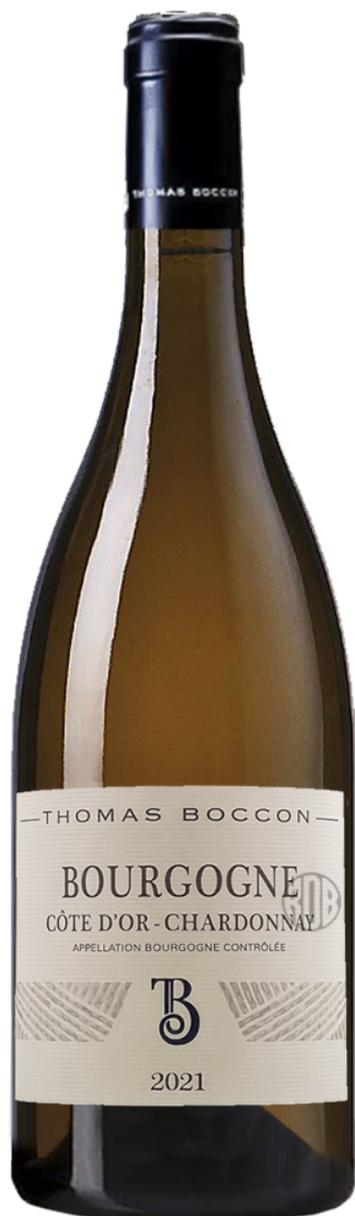


Thomas Boccon - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2021



Première des deux cuvées confidentielles proposées par Thomas Boccon, le gendre de François, sous son propre nom, ce Bourgogne Côte d'Or frappe un grand coup. Concentré, tendu, porté par un fruit savoureux et une trame épicée énergique, il nous a totalement séduits.

Gendre de Marie-Pierre et François Mikulski, Thomas travaille à quatre mains avec François depuis 2011, en parallèle de ces études viti-oeno à Beaune. Après un passage formateur en Nouvelle-Zélande mais aussi au Domaine des Croix, il revient pleinement aux côtés des Mikulski en 2015. Il se concentre dans un premier temps sur le travail de la vigne, puis s'est ensuite progressivement glissé dans les pas de son beau-père pour vinifier à quatre mains avec lui les vins du Domaine.

En parallèle, il décide de laisser libre cours à son inspiration en vinifiant sous son propre nom deux cuvées confidentielles, dont cet excellent Bourgogne Côte d'Or, exclusivement issu du finage de Meursault.

Côté vinification et élevage, Thomas poursuit ici le travail qu'il mène avec François au Domaine, avec des fermentations naturelles, sur levures indigènes, et un élevage privilégiant les grands fûts (350 litres), avec très peu de bois neuf. Le vin repasse ensuite quelques mois en cuves où il finit de s'homogénéiser et retrouve cette tension, cette finesse de grain que recherche Thomas.

Intense et expressif, ce Bourgogne de haut vol séduit par sa finesse aromatique, mêlant subtilement fraîcheur et gourmandise : on voyage entre la poire pochée et le cerfeuil, l'éclat de noisette et les fleurs blanches, le beurre manié et la citronnelle, l'herbe fraîchement coupée et le coulis de pêche ou encore la croûte de pain toasté. Au fil de l'aération, le nez se fait plus aérien, libérant de délicates notes de fleurs blanches couplées à des zestes d'agrumes.

En bouche, on aime sa concentration, sa texture dense mais fuselée, animée en permanence d'une trame épicée qui en souligne la sapidité. C'est équilibré et succulent. Ce Bourgogne Côte d'Or pourra parfaitement vous accompagner à table, sur une sole grillée ou des langoustines juste snackées. Il vaut le détour !

Thomas Boccon - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Frais et charmeur : on voyage entre la poire pochée et le cerfeuil, l'éclat de noisette et le cerfeuil anisé, le beurre manié et la citronnelle, l'herbe fraîchement coupée et le coulis de pêche, pain toasté. Fleurs blanches et zestes d'agrumes

Bouche : On aime sa concentration, sa texture dense mais fuselée, animée en permanence d'une trame épicée qui en souligne la sapidité.

Accords mets-vins : Des gambas ou calamars grillés, au barbecue ou à la plancha. Une sole grillée ou des langoustines juste snackées à l'estragon.



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