

## Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2022



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 2022 d'une profondeur de texture et d'une intensité aromatique rares, les origines murisaltiennes de ce Bourgogne se retrouvent avec évidence dans le verre, aussi bien dans sa sensualité fruitée, sa densité enveloppante en bouche, que dans la subtilité empyreumatique et épicée de sa finale, résolument ancrée dans la roche. Mais on retrouve aussi cette sensation d'énergie et de vivacité qui nous a enchantés tout au long de la dégustation des 2022 chez Mikulski !

Dès le premier nez, on perçoit la densité et la profondeur exceptionnelles de ce Bourgogne : on plonge dans un univers de gourmandise et de douceur, habité de parfums de coulis de fruits blancs, d'un soupçon de pâte de coing, de pulpe d'agrumes bien mûrs, autour du pamplemousse, du citron jaune et du yuzu. Une touche de miel fin, quelques fleurs blanches aux accents printaniers, entre marguerite, frésia et bouton d'or, et une fine touche de caramel ajoutent à la dimension lascive de ce tendre bouquet. La verveine, l'estragon légèrement anisé et un soupçon de citronnelle viennent maintenant rafraîchir l'atmosphère.

Tout aussi succulent en bouche, ce Bourgogne à la texture soyeuse et caressante nous régale de saveurs de pomme Boskoop ou Reinette, de poire Conférence, de pêche et de prune verte. Des fruits suaves rapidement rejoints et dynamisés par la mandarine, le zeste d'orange, le citron vert et le kumquat. La complexité se confirme avec l'apparition de parfums d'herbes aromatiques, autour de la menthe, la verveine et la coriandre. La persistance et la précision de la finale impressionnent : l'éclat et la rémanence du fruit est parfaitement soulignée par une trame empyreumatique, épicée, tout droit venue des sols calcaires, aux accents de poivre blanc et de gingembre.

Particulièrement savoureux, précis 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 d'estragon servis avec un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

gratin Dauphinois. A moins que vous n'optiez pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise... Ou même une caille aux raisins. Un vin charmeur, profond et scintillant qui a tout, ou presque, d'un Meursault !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Charmeur et sensuel : coulis de fruits blancs, pâte de coing, pulpe d'agrumes bien mûrs, autour du pamplemousse, du citron jaune et du yuzu. Miel fin, marguerite, frésia, verveine, estragon, citronnelle. Une touche de caramel

Bouche : Texture soyeuse sur des saveurs de pomme Boskoop ou Reinette, de poire Passe-Conférence, de pêche et de prune verte. Energie de la mandarine, du zeste d'orange, du citron vert et du kumquat.

Finale empyreumatique, épicée (gingembre)

Accords mets-vins : Une escalope milanaise et ses gnocchis ou des suprêmes de volaille à la crème d'estragon servis avec un gratin Dauphinois. A moins que vous n'optiez pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise... Ou même une caille aux raisins



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques