

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2022



Production ultra-confidentielle chez Mikulski (3 à 4 pièces sur les millésimes les plus généreux !), le Meursault Goutte D'Or occupe depuis bien longtemps le haut de l'affiche des meilleurs terroirs de Meursault. On dit qu'il fut, à la fin du 18ème siècle, le vin préféré de l'ambassadeur Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis !

François Mikulski exploite en métayage cette petite parcelle d'à peine 20 ares depuis 1992. Malheureusement pour les (nombreux !) inconditionnels de cette cuvée, l'année 2022 marque un tournant puisque le contrat de métayage prend fin : c'est donc le trentième et dernier millésime de Goutte d'Or que François nous propose ici.

Malgré son nom, qui évoque plutôt l'onctuosité et la chaleur, un « or liquide », on est ici dans une zone plutôt fraîche, avec un sous-sol de roches calcaires organisées en plaquettes. Les vignes d'une quarantaine d'années s'y immiscent, elles y trouvent une fraîcheur bienfaitrice et bien sûr, cette vibration minérale, ce « swing » tonique, entraînant, tellement typique.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près cette énergie pierreuse mais aussi cette finesse, cette sophistication aérienne caractéristique des meilleurs Meursaults Goutte d'or, sans pour autant gommer l'ampleur et l'intensité naturelle du cru. Sur ce millésime 2022 aux équilibres d'école, il atteint une fascinante sophistication, une finesse d'exécution digne d'un Grand Cru : sa prodigieuse complexité aromatique, à l'onirisme jouissif, n'a d'égale que la profondeur de bouche et l'intensité empyreumatique de la finale. Un joyau !

Après quelques tours dans le verre, le nez se livre dans un jaillissement d'arômes raffinés, à la fois toniques et charmeurs. On pense de la pêche blanche à la poire Comice, de la pomme Granny au cerfeuil, du miel d'acacia ou de lavande à la violette ou aux fleurs de bougainvilliers, de la vanille Bourbon à un beurre d'estragon, de la cire d'abeille au poivre blanc et aux zestes d'agrumes. Quel voyage : c'est un rêve éveillé.

Le plaisir et l'excitation des sens ne sont pas prêts de retomber en bouche : la finesse de toucher est extraordinaire. La matière effilée, aux contours dentelés, offre un fruit savoureux, autour des fruits blancs, d'un peu de pêche jaune, d'ananas et d'abricot, relevés d'épices subtiles et énergisantes, au premier rang desquelles on trouve une déclinaison de poivres exquis. Tout concourt à atteindre une perfection des équilibres rarement rencontrée à ce niveau. La finale se distingue par sa longueur fuselée, vibrante et son intensité empyreumatique stimulante, puisée

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dans le socle calcaire.

Le Goutte d'Or signé François Mikulski n'a jamais cessé de gravir les marches qui le rapprochent, chaque année un peu plus, de l'Olympe. Ce superbe 2022 en est certainement le sommet.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné, tonique, charmeur : pêche blanche, poire Comice, pomme Granny, cerfeuil, miel d'acacia ou de lavande, violette, fleurs de bougainvilliers, vanille Bourbon, beurre d'estragon, cire d'abeille, poivre blanc, zestes d'agrumes

Bouche : La matière effilée, aux contours dentelés, offre un fruit savoureux, autour de fruits blancs, d'un peu de pêche jaune, d'ananas et d'abricot, relevés d'épices subtiles et énergisantes. Finale poivrée, empyreumatique

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles. Une viennoise de sole au vieux parmesan. Des langoustines snackées, jus crémeux à l'estragon, des Noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. Saint-Pierre rôti "retour des Indes" (Roellinger)



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques