

Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2015



Les vignes dont est issu ce Bourgogne Chardonnay sont plantées pour partie sur une des toutes meilleures parcelles d'appellation régionale du finage de Meursault. Au nord et à l'ouest, les vignes voisines sont classées en Meursault Village. Le sol, même s'il est plus argileux à cet endroit, 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 ici un meilleur choix. La proximité de l'appellation Meursault se retrouve dans le vin, dans sa longueur en bouche, son gras, sa puissance. Comme un Meursault, le Bourgogne de Mikulski vieillit sans problème une dizaine d'années, le moment idéal de consommation se situe entre 3 et 7 ans après la mise en bouteille, suivant le style du millésime, tendre et mûr ou plus austère et réservé.

En 2015, le vin nous ravit par sa complexité sensuelle et sa densité. Le bouquet, très expressif, nous plonge dans un univers gourmand et sophistiqué de fruits secs et de pignon, de poire pochée, d'anis, de pralins, de pâte d'amande, de miel de tilleul, de menthe et de délicieuses notes lactées évoquant la chantilly.

Au fur et à mesure de son aération, le vin s'affine, se resserre et semble se « rafraîchir », laissant apparaître des notes d'agrumes... Le sol calcaire s'exprime alors pleinement sur des notes fumées et subtilement poivrées. La bouche, parfaitement cohérente avec le nez, est particulièrement dense, crémeuse et équilibrée! La finale vous surprendra par sa longueur, sur de rafraîchissantes saveurs d'agrumes!

Comme la plupart des vins du millésime, ce Bourgogne nous oriente clairement vers la table, où l'on n'hésitera pas à l'associer avec des plats légèrement épicés (noix de muscade, poivre, quatre épices...).

Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Fruits secs et pignon, poire pochée, anis, pralins, pâte d'amande, miel de tilleul, menthe, notes lactées évoquant la chantilly. Pamplemousse.

Bouche : Puissante et concentrée. Densité impressionnante. Longue finale où le fruit et la roche s'imbriquent parfaitement.

Accords mets-vins : Terrines de poisson, poissons en meunière. Pâtes fraîches au saumon. Gratins aux fruits de mer. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée