

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2015



Production ultra-confidentielle au domaine Mikulski (1 à 2 pièces), 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 n'exploite cette petite parcelle que depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime idéal pour découvrir un nouveau terroir, mais comme souvent, les choix du vigneron ont été judicieux. Malgré son nom, qui évoque plutôt l'onctuosité et la chaleur, un « or liquide », on est ici plutôt dans une zone plutôt fraîche et très calcaire en sous-sol.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près l'énergie, la vivacité et la minéralité épicée caractéristiques des meilleurs Meursault Goutte d'or.

En 2015, ce 1^{er} Cru Goutte d'Or est effectivement un modèle d'énergie et de vitalité, il fait littéralement « chanter » la roche calcaire, avec une rare élégance. Le nez est délicieusement floral (rose et fleurs blanches) et épicé (poivres, gingembre, muscade). On retrouve aussi ces notes empyreumatiques typiques du terroir des Gouttes d'Or. En bouche, le fruit vous envahit, fruits blancs, pêche, abricot et orange sanguine en tête !

Quelle précision : c'est vertical, sapide, et toujours actif, toujours en mouvement, la matière est large mais le terroir calcaire joue parfaitement son rôle, dynamisant et resserrant sans cesse le vin.

On ne s'ennuie jamais avec ce vin, il danse sur votre palais et vous électrise : un grand Meursault plein de vie et de saveurs, au grand potentiel de garde !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Plutôt floral et épicé : rose et fleurs blanches, poivres, gingembre, muscade, bâton de réglisse. Fruits blancs, pêche, orange sanguine.

Bouche : Beaucoup d'énergie, de classe et de sapidité. Le sol s'exprime avec pureté sur une trame épicée. Belle tension, très droit et précis, grosse allonge.

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles.
Langoustines, homard. Quasi de veau.
Blanquette. Poule en demi-deuil.
Champignons : cèpe, morille, truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Déjà expressif aujourd'hui, après 2 à 3 heures d'aération. Jusqu'en 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée.