

Thomas Boccon - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2023 - blanc



Première des trois cuvées confidentielles proposées par Thomas Boccon sous son propre nom, ce Bourgogne Côte d'Or confirme, sur ce millésime 2023, tout le talent et la précision du jeune vigneron. À la fois éclatant de fraîcheur au nez et particulièrement savoureux en bouche, il conjugue avec brio gourmandise du fruit et tension minérale.

Gendre de Marie-Pierre et François Mikulski, Thomas travaille à quatre mains avec François depuis 2011, en parallèle de ses 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. D'abord concentré sur la vigne, il s'implique ensuite progressivement dans les vinifications, développant un style précis et inspiré.

En parallèle, il vinifie sous son propre nom quelques cuvées confidentielles, dont ce Bourgogne Côte d'Or, exclusivement issu du finage de Meursault, dont il capte avec justesse l'identité et la finesse.

Côté vinification et élevage, Thomas reste fidèle aux principes qui font la signature des vins du domaine Mikulski : fermentations naturelles sur levures indigènes, élevage en grands fûts de 350 litres avec très peu de bois neuf, puis un passage en cuve pour parfaire les équilibres et affiner la texture.

Dès le premier nez, ce 2023 séduit par sa fraîcheur et sa délicatesse. Les notes chlorophylliennes s'entrelacent avec des évocations lactées de crème fraîche et de lait froid, avant de laisser place à un fruit pur et cristallin, évoquant des sorbets aux poires ou aux nectarines blanches, relevés d'une touche de pomme Granny. À l'aération, le bouquet gagne en ampleur : les fruits jaunes s'affirment, autour de la prune, de la mirabelle, accompagnés d'une nuance exotique de mangue et d'une discrète touche d'agrumes, entre orange et mandarine. Une pointe végétale élégante, évoquant céleri ou sucrine, vient parfaire cet ensemble nuancé.

En bouche, le vin change de registre et impressionne par sa générosité. Le fruit jaillit en abondance, dans un registre plus solaire, mêlant pêche jaune juteuse, mirabelle, prune et agrumes, avec une touche exotique gourmande. Cette matière ample et expressive est dynamisée par une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

trame épicée particulièrement stimulante convoquant safran, curry, poivre de Sichuan, et graines de moutarde. Autant d'épices qui viennent électriser le milieu de bouche et donner un relief saisissant.

La finale, longue et tendue, s'appuie sur une salinité marquée qui renforce la sensation de précision et d'énergie. Le vin s'étire avec droiture, porté par une belle vibration minérale issue des sols argileux, laissant une impression persistante et salivante.

À table, ce Bourgogne 2023 brillera aussi bien dans sa jeunesse, sur de simples gougères ou un fromage crémeux comme un Chaource ou un Brillat-Savarin, qu'après quelques années de cave, où il accompagnera à merveille une sole meunière, des Saint-Jacques juste snackées ou un coquelet rôti à la moutarde.

Un Bourgogne de haute volée, à la fois accessible et profond, qui confirme l'ascension et l'impeccable maîtrise de Thomas Boccon.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thomas Boccon - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : frais et délicat : notes chlorophylliennes, évocations lactées de crème fraîche et de lait froid, sorbets aux poires ou aux nectarines blanches, pomme Granny, fruits jaunes (prune, mirabelle), mangue, agrumes, entre orange et mandarine, céleri ou sucrine.

Bouche : généreuse, pêche jaune, mirabelle, prune et agrumes, touche exotique gourmande, matière ample et expressive dynamisée par une trame épicée stimulante (safran, curry, poivre de Sichuan, graines de moutarde). Finale, longue et tendue, saline et minérale.

Accords mets-vins : jeune, simples gougères ou un fromage crémeux comme un Chaource ou un Brillat-Savarin, plus tard une sole meunière, des Saint-Jacques juste snackées ou un coquelet rôti à la moutarde.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques