

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2024 - blanc



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 un 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 2024, les origines murisaltiennes du vin se retrouvent avec évidence dans le verre, dans cette sensation de densité nourrissante, de fruit mûr et profond, mais aussi dans la vibration saline et épicée qui anime sans cesse la matière. Un vin plus ancré dans le sol peut-être que le 2023, imprégné par la puissance tranquille des argiles et du calcaire, mais toujours porté par cette remarquable justesse d'équilibre des vins signés François Mikulski.

Dès le premier nez, la profondeur et la concentration s'imposent avec naturel. L'aromatique se montre d'abord discrète, presque retenue, avant de lentement se déployer dans un registre généreux et enveloppant. Les fruits semblent confits ou compotés autour d'une marmelade d'agrumes, d'une confiture d'abricot, d'une compote de pommes tendres et de coulis de fruits jaunes (mirabelle, pêche jaune) composent un premier tableau dominé par la gourmandise du fruit.

Puis, au fil de l'aération, des notes plus pâtissières et tout aussi réconfortantes s'élèvent du verre en volutes lascives : on pense au nougat, à la pâte d'amande et la frangipane, aux pignons de pin grillés et à une croûte de baguette juste sortie du four. On navigue sur un océan de sensualité... Une touche de miel de montagne, évoquant les paysages printaniers à la fois fleuris et pierreux des Causses, apporte au vin une profondeur supplémentaire. L'ensemble reste toujours parfaitement tenu par une sensation de fraîcheur diffuse et une fine tension minérale sous-jacente.

La bouche impressionne immédiatement par son ampleur et sa texture souple, presque crémeuse. Le fruit, dense et enveloppant, évoque un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

coulis épais de poire mêlé au jus d'une orange bien mûre et d'une mandarine. Puis viennent les épices, omniprésentes mais parfaitement intégrées : poivre noir, poivre gris, noix de muscade, curry, safran et baie de Sichuan électrisent progressivement les papilles. Le fruit de la passion apporte une touche acidulée et dynamique, tandis qu'une salinité marquée donne au vin beaucoup de relief et d'énergie.

La finale se montre plus tellurique dans son expression : les argiles profondes semblent littéralement résonner dans le verre. Des zestes d'agrumes poivrés et pimentés prolongent longuement la dégustation, accompagnés d'une note de sel de céleri particulièrement stimulante. La persistance, sapide, profondément ancrée dans le sol, impressionne durablement.

Ce Bourgogne Côte d'Or gagnera à patienter deux ou trois années en cave afin de parfaitement canaliser sa puissance naturelle. Il accompagnera alors magnifiquement une escalope milanaise, des spaghettis alla carbonara, une andouillette moutarde servie avec une purée de pois cassés, un saucisson lyonnais pistaché ou même des tripes à la mode de Caen. Un Bourgogne particulièrement nourrissant, vibrant et singulièrement attachant.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : dense et profond : fruits confits, mangue rôtie au miel, coulis d'orange ou d'abricot, ananas, pêche jaune, rhubarbe, huile de sésame, cumin, ras el-hanout, badiane, cerfeuil, poivres subtils, pierre frottée, essence de bergamote, marjolaine ...

Bouche : ampleur, texture souple, presque crémeuse, fruit dense et enveloppant, coulis épais de poire, orange, mandarine, épices omniprésentes et intégrées, fruit de la passion, salinité marquée. Finale tellurique, sapide, aux zestes d'agrumes poivrés et pimentés.

Accords mets-vins : dans 2-3 ans, sur une escalope milanaise, des spaghettis alla carbonara, une andouillette moutarde servie avec une purée de pois cassés, un saucisson lyonnais pistaché ou même des tripes à la mode de Caen.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques