

Domaine François Mikulski - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2024 - blanc



Les collines d'altitude qui forment les terroirs des Hautes-Côtes de Beaune sont incontestablement devenues le nouvel Eldorado des grandes signatures de la Bourgogne. Théo et Vincent Dancer, Benoît Riffault (pour le Domaine Etienne Sauzet), Pierre-Yves Colin-Morey... on ne compte plus les vigneron de renom qui ont jeté leur dévolu sur ces terroirs argilo-calcaires d'altitude, situés sur le plateau dominant la Côte de Beaune, pleinement conscients que le réchauffement climatique à l'œuvre en Bourgogne réserve à ces vignes un avenir radieux.

Depuis le millésime 2022, François Mikulski a rejoint cette liste déjà longue et particulièrement enthousiasmante ! Une cuvée élaborée à partir de vignes cultivées en Bio situées en Côte d'Or, pour deux tiers sur la commune de Nolay et pour un tiers environ à Meloisey, tout petit village à côté de Nantoux. Ici, à 400 mètres d'altitude et plus, la vigne débouffe plus tardivement : elle est donc moins sensible aux épisodes de gel tardif. En outre, les températures estivales grimpent un peu moins que plus bas, sur les coteaux ou les plaines de Meursault. Des conditions qui permettent aux raisins de mûrir régulièrement, sur ces millésimes chauds et solaires qui tendent à devenir la norme en Bourgogne.

Côté vinification et élevage, François et son gendre Thomas appliquent à ce vin les principes qui ont fait le succès des grands blancs du Domaine : un pressurage délicat, des fermentations naturelles sur levures indigènes et un élevage en grands fûts (demi-muids), peu interventionnistes et intégrant peu de bois neuf.

Sur ce millésime 2024 particulièrement brillant et énergique, le terroir d'altitude des Hautes-Côtes s'exprime avec une précision et une fraîcheur remarquables, sans jamais sacrifier la gourmandise du fruit ni cette profondeur épicée typique des blancs signés Mikulski.

La robe, d'un or très pâle aux reflets de jus de citron vert, séduit par sa luminosité éclatante. Le nez se montre tendre, aérien et profondément poétique. Une véritable brassée de fleurs blanches s'élève du verre : marguerite, muguet, œillet blanc ou frésia composent un bouquet délicat,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

frais et caressant. Puis viennent les fruits blancs, tout en finesse, autour de la poire juteuse, de la pêche blanche, du raisin croquant et d'une pomme Golden évoquant presque la pomme d'amour. Une sensation de fraîcheur printanière traverse l'ensemble, rappelant un gazon tout juste arrosé ou un verger en fleurs. Quelques notes plus gourmandes de miel fin, entre miel de Gâtinais et miel de citronnier, voisinent avec une touche de lavande, un discret anis de Flavigny et même une pointe de meringue. L'ensemble respire l'élégance et la sérénité.

La bouche impressionne par sa parfaite maturité et sa générosité de texture. Le fruit, ample et juteux, prend des accents de coulis plus épais, relevé d'une trame épicée particulièrement stimulante. Poire pimentée, pomme safranée, orange au curry ou mandarine infusée au poivre Sichuan donnent au vin une énergie communicative. Puis viennent les herbes aromatiques, en rétro-olfaction, autour de la sauge, d'une verveine bien poivrée et d'une note de sel de céleri. Malgré cette richesse de matière, le vin conserve une tension remarquable : la finale, particulièrement longue et précise à ce niveau d'appellation, séduit par sa vibration acidulée et saline. Un citron vert incisif, accompagné d'une poignée de sel marin et d'une pointe de piment d'Espelette, prolonge longuement la dégustation dans un registre à la fois tonique et profondément sapide.

Jeune, ce superbe Hautes-Côtes de Beaune fera merveille sur des poissons froids accompagnés d'une mayonnaise citronnée et poivrée, du colin au saumon, mais aussi sur une salade piémontaise, une macédoine maison ou un tourteau cuit au court-bouillon relevé d'un peu de piment d'Espelette. Servi plus chaud, il accompagnera parfaitement des scampi juste snackés ou un merlan en colère. Dans deux ou trois ans, osez une tête de veau sauce gribiche : l'accord promet d'être superbe. Une nouvelle réussite éclatante dans la collection signée François Mikulski.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : tendre, aérien et poétique :
marguerite, muguet, œillet blanc, frésia,
poire, pêche blanche, raisin, pomme
Golden, gazon tout juste arrosé,
verger en fleurs, miel fin entre miel de
Gâtinais et miel de citronnier, lavande,
anis de Flavigny, meringue.

Bouche : parfaite maturité, texture
généreuse, fruit ample et juteux, trame
épicée stimulante, herbes aromatiques
en rétro-olfaction, richesse de matière,
tension remarquable . Finale
particulièrement longue et précise,
vibration acidulée et saline.

Accords mets-vins : Jeune, poissons
froids et mayonnaise citronnée et
poivrée, du colin au saumon, salade
piémontaise, macédoine maison,
tourteau cuit au court-bouillon et
piment d'Espelette. Des scampi juste
snackés, merlan en colère. Plus tard,
tête de veau sauce gribiche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de
Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique