

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2023 - blanc



Production ultra-confidentielle chez Mikulski (3 à 4 pièces sur les millésimes les plus généreux !), 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 exploite cette petite parcelle d'à peine 20 ares depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime le plus "facile" 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 dans une zone plutôt fraîche, avec un sous-sol de roches calcaires organisées en plaquettes. Les vignes d'une bonne quarantaine d'années s'y immiscent, elles y trouvent une fraîcheur bienfaitrice et bien sûr, cette vibration minérale, ce dynamisme entraînant, tellement typique.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près cette énergie pierreuse et épicée caractéristique des meilleurs Meursaults Goutte d'or, tout en préservant parfaitement la subtilité aromatique et l'envergure naturelle du vin. Sur ce millésime 2023 aux équilibres d'école, il atteint une fascinante complexité de constitution : la prodigieuse sophistication d'un nez frais, subtil, aux mille nuances, n'a d'égale que la profondeur de bouche et l'intensité empyreumatique de la finale. Un joyau !

Après quelques tours dans le verre, le nez se livre dans un jaillissement d'arômes frais et printaniers évoquant fleurs blanches et herbes fines, acacia, cerfeuil et lavande. On pense aussi à la fraîcheur et la pureté d'une eau cristalline ruisselant sur un bloc de marbre immaculé. Le fruit resplendit, juteux, juste cueilli, autour de parfums de pomme Granny à peine tranchée, de brugnion blanc, de poire Conférence et de raisin Italia. A l'aération, le propos gagne en épaisseur charnelle, en densité. On pense maintenant à la chair juteuse et granuleuse de la Passe-Crassane, mais aussi à un miel de fleurs, à des paysages provençaux au printemps. Quelques agrumes, d'abord discrets, autour du citron vert et du pamplemousse, participent à la sensation de fraîcheur et d'énergie que le vin libère, inlassablement.

Le plaisir et l'excitation des sens ne sont pas prêts de retomber en bouche : la matière, au toucher fin et soyeux, se montre immédiatement sapide. Nos papilles s'activent sur des saveurs franches de citron, d'orange

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sanguine et de mandarine. La chair juteuse des fruits prend beaucoup de relief au contact d'un intense courant épicé, où l'on retrouve poivre blanc, baie de Sichuan aux accents mentholés, piment d'Espelette, safran, gingembre ou wasabi. Une empreinte qui ne cesse de dynamiser la matière de ce formidable Goutte d'Or, d'en renforcer la sapidité, la sensation d'énergie qu'il procure. Sa persistance est remarquable : il pénètre au plus profond, comme un concentré de vitalité.

Depuis près de 20 ans que François Mikulski a ajouté cette corde à son arc, le Goutte d'Or n'a cessé de gravir les marches qui le rapprochent, chaque année un peu plus, de l'Olympe. Voici une grande bouteille qui vous réglera, après quelques années de cave, sur une barbue rôtie accompagnée d'une fricassée de petites girolles, une queue de langouste au beurre d'estragon, servie avec un risotto safrané ou encore un Saint-Pierre, sabayon de Champagne et caviar Oscietre.

C'est rare, exceptionnel et c'est sur la Route des Blancs !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais, tonique, charmeur : acacia, cerfeuil et lavande, eau cristalline ruisselant sur un bloc de marbre immaculé, pomme Granny, brugnion blanc, poire Conférence et Passe-Crassane, raisin Italia, miel de fleurs, citron vert, pamplemousse.

Bouche : toucher fin et soyeux, matière sapide, citron, orange sanguine, mandarine, chair juteuse des fruits, intense courant épicé (poivre blanc, baie de Sichuan, piment d'Espelette, safran, gingembre, wasabi). Sa persistance est remarquable.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, sur une barbue rôtie accompagnée d'une fricassée de petites girolles, une queue de langouste au beurre d'estragon, servie avec un risotto safrané ou encore un Saint-Pierre, sabayon de Champagne et caviar Oscietre.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques