

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2021 - blanc



Production ultra-confidentielle chez Mikulski (seulement deux fûts sur ce rarissime millésime 2021), 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 en métayage cette petite parcelle d'à peine 20 ares. Sachant que la moitié de la récolte revient au propriétaire, vous comprendrez aisément que nous avons affaire ici à un véritable collector.

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 cinquantaine d'années s'y immiscent, elles y trouvent une fraîcheur bienfaitrice et bien sûr, cette vibration minérale, ce « swing » tonique, 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, sans pour autant gommer l'ampleur naturelle du vin. Sur ce millésime 2021 aux très faibles rendements, il atteint une fascinante complexité de constitution. Son aromatique incroyablement sophistiquée se livre par touches successives, avec une classe folle.

Après quelques tours dans le verre, on perçoit une empreinte florale complexe, fraîche et élégante. Comme si l'on pénétrait dans l'antre secrète d'un fleuriste, là où il prépare ses compositions. Le muguet voisine avec le lilas, la violette avec le bougainvilliers ou la glycine. Une note de miel de fleurs blanches ajoutent à la douceur subtile du propos. Au fil de l'aération, le nez évolue vers une dimension plus épicée : d'abord anisée, avec ses évocations de fenouil sauvage, puis dans un registre tonique de réglisse, de poivre vert, de clou de girofle ou de gingembre.

En bouche, volume et énergie sont au rendez-vous. Les saveurs de fruits jaunes, de pêche de vigne, de citron de Menton et de pamplemousse se parent d'une dimension épicée omniprésente et hautement stimulante. En rétro-olfaction, on perçoit même une touche de graine de coriandre et une note poivrée de roquette. La finale séduit par sa générosité et sa pulsation interne, oscillant entre zestes d'agrumes et paprika.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Meursault Goutte d'Or, à la fois mystérieux et puissant, confirme cette année encore sa place au sommet de l'appellation. Un grand vin qui réclamera les produits les plus nobles et les plus fins : langoustines, soles ou barbues...

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

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et élégant : une empreinte florale raffinée de muguet, lilas, violette, bougainvilliers et glycine. Une note de miel de fleurs blanches.

Puis, plus épicé : anis, fenouil, réglisse, poivre vert, clou de girofle ou gingembre

Bouche : Volume et énergie. Les saveurs de fruits jaunes, de pêche de vigne, de citron de Menton et de pamplemousse se parent d'une dimension épicée omniprésente. Graine de coriandre et roquette poivrée. Belle pulsation de la finale, sur les agrumes

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles. Une viennoise de sole au vieux parmesan. Des langoustines snackées, jus crémeux à l'estragon, des Noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. Saint-Pierre rôti "retour des Indes" (Roellinger)



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques