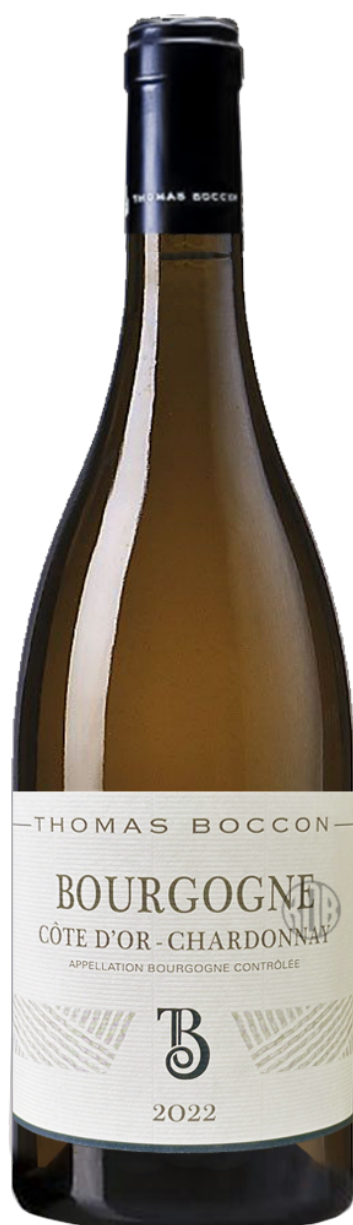


Thomas Boccon - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2022 - blanc



Première des trois cuvées confidentielles proposées cette année par Thomas Boccon, le gendre de François, sous son propre nom, ce Bourgogne Côte d'Or frappe un grand coup. A la fois floral et aérien au nez, puis concentré, tendu en bouche, il est porté par un fruit savoureux, autour des fruits blancs, des fruits à noyau, de l'orange et de l'ananas, et une trame épicée énergique. Charmeur et intense!

Gendre de Marie-Pierre et François Mikulski, Thomas travaille à quatre mains avec François depuis 2011, en parallèle de ces 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. Il se concentre dans un premier temps sur le travail de la vigne, puis s'est ensuite progressivement glissé dans les pas de son beau-père pour vinifier à quatre mains avec lui les vins du Domaine.

En parallèle, il décide de laisser libre cours à son inspiration en vinifiant sous son propre nom deux cuvées confidentielles, dont cet excellent Bourgogne Côte d'Or, exclusivement issu du finage de Meursault.

Côté vinification et élevage, Thomas poursuit ici le travail qu'il mène avec François au Domaine, avec des fermentations naturelles, sur levures indigènes, et un élevage privilégiant les grands fûts (350 litres), avec très peu de bois neuf. Le vin repasse ensuite quelques mois en cuves où il finit de s'homogénéiser et retrouve cette tension, cette finesse de grain que recherche Thomas.

Charmeur et intense, ce Bourgogne de haut vol séduit immédiatement par son aromatique jaillissante et très élégante, mêlant subtilement fraîcheur florale, aérienne et gourmandise : on voyage entre la poire Comice et le cerfeuil, l'éclat de noisette et la fleur d'oranger, le beurre frais et la citronnelle, l'herbe fraîchement coupée et le coulis de pêche ou d'abricot, le pain toasté et l'ananas. Au fil de l'aération, le nez se fait plus aérien, libérant de délicates notes de fleurs blanches, entre frésia et églantine, couplées à des zestes d'agrumes, entre citron vert et orange.

En bouche, on aime sa concentration, sa texture dense mais fuselée, animée en permanence d'une trame épicée, autour du poivre blanc et d'une pointe de gingembre frais, qui en souligne la sapidité. La finale, pleine et salivante, offre une belle rémanence des fruits frais et des agrumes. C'est équilibré et succulent. Ce Bourgogne Côte d'Or pourra parfaitement vous accompagner à table, sur une sole grillée ou des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

langoustines juste snackées. Il vaut le détour !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thomas Boccon - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Frais et charmeur : pêche blanche, ananas et poire pochée, l'éclat de noisette et le cerfeuil anisé, le beurre manié et la citronnelle, l'herbe fraîchement coupée et le coulis de pêche, pain toasté. Citron vert, mandarine. Frésia et églantine

Bouche : On aime sa concentration, sa texture dense mais fuselée, animée en permanence d'une trame épicée qui en souligne la sapidité. Succulentes saveurs d'ananas, de fruit de la passion et de pêche poivrée

Accords mets-vins : Des gambas ou calamars grillés, au barbecue ou à la plancha. Une sole grillée ou des langoustines juste snackées à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques