

Domaine François Mikulski - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2022 - 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 vigneronns de grand 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.

Avec ce premier millésime, en 2022, François Mikulski 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, peu interventionnistes et intégrant peu de bois neuf.

Regoûté début novembre dernier, lors de notre dernier passage au Domaine, ce vin nous est apparu comme une évidence : impossible de ne pas en faire profiter la communauté fidèle et toujours plus nombreuse des amateurs de blancs signés Mikulski. Sur ce millésimé 2022 rayonnant, de chair savoureuse et d'énergie fuselée, le fruit et le terroir d'altitude des Hautes-Côtes sont magnifiés.

Le nez s'ouvre dans un registre floral et printanier, évoquant les fleurs du verger, le chèvrefeuille, le genêt ou la jonquille, mais aussi le caillou mouillé, les frondaisons humides des peupliers, acacias et autres saules pleureurs entourant un point d'eau. La sensation de fraîcheur et d'énergie se confirme avec l'arrivée de parfums toniques et purs de pomme Granny, de segment de citron jaune juste coupé, de pêche juteuse mâtinés d'une nuance anisée. Une touche de pierre à fusil plane également au-dessus du verre, subtilement fumée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes



La bouche se révèle à la fois soyeuse et délicieusement gourmande : on croque dans la chair savoureuse, juteuse des fruits blancs et des agrumes. On pense à une pomme Boskoop ou Reinette, à un coulis de poire, à une confiture d'abricot, mais aussi à l'orange Maltaise, à la clémentine ou au pomelo. C'est stimulant de bout en bout. Quelques nuances de bâton de réglisse et d'écorce d'agrumes apportent soulignent le dynamisme et l'énergie de ce jus à la fois mûr et fringant. La finale n'en finit pas de déployer son fruit éclatant, presque suave, parfaitement encadré de rafraichissants amers zestés et d'une touche épicée évoquant la cardamome. La persistance en surprendra plus d'un !

Un vin qui vous réglera, jeune, sur une terrine de poissons aux fines herbes, des langoustines en tempura accompagnées d'un peu de coriandre et poivre Sichuan, des rouleaux de printemps aux crevettes. Dans 3 ans, optez pour un dos de cabillaud en papillote au zeste de citron vert et pointe de curry servi avec une mousseline de céleri. Autres options, une lotte au safran et même des gambas au lait de coco, combava et citronnelle, façon Thaï.

Une nouvelle pièce incontournable dans la fabuleuse collection 2022 signée François Mikulski !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Printanier, frais : fleurs du verger, chèvrefeuille, genêt, jonquille, miel fin, caillou mouillé, frondaisons humides des peupliers, acacias et saules pleureurs, pomme Granny, poire, pêche, une touche anisée, pierre à fusil

Bouche : Soyeuse, gourmande : on croque dans la chair juteuse des fruits blancs et des agrumes (pomme Boskoop ou Reinette, coulis de poire, confiture d'abricot, orange Maltaise, clémentine). Notes toniques de réglisse, badiane et écorce d'agrumes. Belle longueur

Accords mets-vins : une terrine de poissons aux fines herbes, des langoustines en tempura accompagnées d'un peu de coriandre et poivre Sichuan, des rouleaux de printemps aux crevettes. Dans 3 ans, un dos de cabillaud en papillote au zeste de citron vert et pointe de curry



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique