

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2023 - blanc



Ce Bourgogne Côte d'Or, particulièrement bien né, est issu de vignes plantées en 1986, puis en 2005, principalement dans le secteur des Herbeux. Elles occupent deux parcelles parmi les toutes meilleures en appellation régionale sur le finage de Meursault. Au nord et à l'ouest, les vignes voisines sont classées en Meursault Village, dont le très fameux Clos de la Barre des Comtes Lafon. Le sol, même s'il est ici plus argileux et alluvionnaire, est encore fortement marqué par la présence de blocs calcaires en sous-sol.

Si une partie de la zone est plantée en pinot noir, le chardonnay nous paraît être un choix tout aussi judicieux. Sur ce millésime 2023 d'une profondeur de texture et d'un charme aromatique absolument irrésistible, les origines murisaltiennes de ce Bourgogne se retrouvent avec évidence dans le verre, aussi bien dans sa sensualité fruitée, sa densité enveloppante en bouche, que dans la trame empyreumatique et épicée qui lui donne tout son relief, résolument ancrée dans la roche. Mais on retrouve aussi cette sensation d'énergie et de vivacité qui nous a enchantés tout au long de la dégustation des 2023 chez Mikulski !

Dès le premier nez, on perçoit la densité et la profondeur exceptionnelles de ce Bourgogne : on plonge dans un univers luxuriant, aux couleurs chatoyantes, peuplé de succulents fruits confits, de mangue rôtie au miel, de coulis d'orange ou d'abricot, d'ananas bien mûr, de pêche jaune et de rhubarbe. Dans cet océan de sensualité, ajoutons les parfums d'huile de sésame, de cumin et de ras el-hanout qui donnent au bouquet ses accents orientalisants. A l'aération prolongée, des notes anisées de badiane et de cerfeuil apportent un souffle plus frais qui plane maintenant au-dessus du verre. Poivres subtils, pierre frottée, essence de bergamote et marjolaine renforcent encore la complexité du propos où se mêlent maintenant quelques fleurs blanches.

Tout aussi succulent en bouche, ce Bourgogne à la texture ample et souple nous régale de saveurs de coulis de fruits blancs, de prune, de pêche et de mangue. Des fruits suaves rapidement rejoints et dynamisés par la clémentine, le zeste d'orange et le citron jaune. Des agrumes relevés de notes poivrées, d'un peu de clou de girofle et d'une stimulante saveur de bâton de réglisse. La confiture de rhubarbe n'est pas loin, le grain juteux d'une poire bien mûre non plus. La persistance et la précision de la finale impressionnent : l'éclat et la rémanence du fruit est parfaitement soulignée par une trame empyreumatique, épicée, tout droit venue des sols calcaires, aux accents de poivre Sichuan et de sel marin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Particulièrement savoureux, précis et nourrissant, ce magnifique Bourgogne Côte d'Or est taillé pour la table : il vous ravira sur les 5 prochaines années pour accompagner des crevettes en tempura, au poivre de Sichuan et coriandre, des scampi fritti ou encore des noix de Saint-Jacques rôties agrémentées d'une pointe de curry. Autre option, une escalope milanaise et ses gnocchis ou même un poulet frit à l'américaine. A moins que vous n'optiez pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise... Un vin charmeur, profond et scintillant qui a tout, ou presque, d'un Meursault !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : dense et profond : fruits confits, mangue rôtie au miel, coulis d'orange ou d'abricot, ananas, pêche jaune, rhubarbe, huile de sésame, cumin, ras el-hanout, badiane, cerfeuil, poivres subtils, pierre frottée, essence de bergamote, marjolaine ...

Bouche : texture ample et souple, coulis de fruits blancs, de prune, de pêche et de mangue, agrumes, notes poivrées, clou de girofle, bâton de réglisse, confiture de rhubarbe, poire. Finale persistante et précise soulignée par une trame empyreumatique, épicée.

Accords mets-vins : crevettes en tempura au poivre de Sichuan et coriandre, scampi fritti ou noix de Saint-Jacques rôties agrémentées d'une pointe de curry, escalope milanaise et ses gnocchis ou un poulet frit à l'américaine, un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques