

Domaine François Mikulski - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2023 - 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 vigneron de 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.

Depuis le millésime 2022, François Mikulski a 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 (demi-muids), peu interventionnistes et intégrant peu de bois neuf.

Sur ce millésime 2023 tout en équilibre, entre chair savoureuse du fruit et stimulante trame épicée, le fruit et le terroir d'altitude des Hautes-Côtes sont magnifiés.

Le nez s'ouvre dans un registre frais et floral, évoquant les fleurs du verger, les herbes fines aux accents anisés, entre cerfeuil et aneth, la verveine ou encore la menthe. Une touche de zeste de citron renforce la sensation de fraîcheur, tout comme des notes plus chlorophylliennes évoquant quelques soupes froides de légumes verts, petits pois en tête. Au fil de l'aération, le fruit s'épanouit, mûr, presque suave, évoquant maintenant fruits blanc compotés et gelée de coing. Une touche de pierre à fusil plane également au-dessus du verre, subtilement fumée, s'acoquinant avec des parfums gourmands de biscuit aux amandes et de financier.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, on se régale d'un toucher fluide, d'une matière juteuse et particulièrement expressive. Les saveurs de coulis de pomme ou de poire sont relevées de notes pimentées. On pense à une confiture d'abricot, une salade d'orange relevée d'un peu de paprika ou de piment d'Espelette, de citrons que l'on aurait laissé mariner dans une décoction d'épices, mêlant cardamome, clou de girofle, bâton de réglisse, baie de genièvre ou gingembre. Plus on approche de la finale, plus l'intensité de ce Hautes-Côtes de Beaune nous subjugue. Tout comme sa persistance, impressionnante, portée par une sensation de fraîcheur et d'énergie évoquant le poivre Sichuan. Le safran n'est pas loin non plus. Quelle complexité !

Un vin qui vous régalerait, jeune, sur une poêlée de palourdes ou des couteaux au beurre persillé, cuits au four. Dans 2 ou 3 ans, régalez-vous d'une cassolette de fruits de mer gratinée, ou d'un Parmentier de cabillaud. Autres options, une lotte au safran.

Une pièce incontournable dans la fabuleuse collection 2023 signée François Mikulski !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : frais et floral : fleurs du verger, cerfeuil, aneth, verveine, menthe, zeste de citron, soupes froides de légumes verts, petits pois en tête, fruits blanc compotés, gelée de coing, pierre à fusil, biscuit aux amandes, financier.

Bouche : toucher fluide, matière juteuse, expressive, coulis de pomme ou de poire, confiture d'abricot, salade d'orange, citrons, paprika, piment d'Espelette, cardamome, clou de girofle, bâton de réglisse, baie de genièvre, gingembre. Finale sur le poivre Sichuan

Accords mets-vins : jeune, sur une poêlée de palourdes ou des couteaux au beurre persillé, cuits au four. Dans 2 ou 3 ans, régalez-vous d'une cassolette de fruits de mer gratinée, ou d'un Parmentier de cabillaud. Autres options, une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique