Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2018

Ce Bourgogne Côte d'Or, particulièrement bien né, est issu de vignes plantées pour partie 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 plus argileux et alluvionnaire à cet endroit, 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 ici un choix particulièrement judicieux. Sur ce millésime 2018 naturellement riche, la proximité de l'appellation Meursault se retrouve avec évidence dans le verre, aussi bien dans la complexité aromatique du vin que dans sa profondeur texturée et sa longueur en bouche. C'est tout bonnement bluffant !

Au fil d'une indispensable aération, le nez se déploie par strate successive : d'abord une touche sensuelle de cire et de colophane, puis viennent des notes délicates d'agrumes, entre citron jaune, citron vert et mandarine. Celles-ci laissent peu à peu la place à une expression nuancée du sol, mêlant une dimension iodée évoquant l'étoile de mer et les carapaces de crustacés, à une note résolument saline et une autre plus pierreuse, ferrugineuse même. Il est assez fascinant à ce stade de constater l'incroyable richesse des messages que les racines de la vigne sont allées puiser dans le sol… La générosité du fruit s'exprime sur des notes de fruits blancs compotés (pomme en tête) et de pulpe d'orange. Plus on l'attend, plus le bouquet, décidément bien volubile, s'affine encore et encore, laissant planer au-dessus du verre quelques délicates notes florales et anisées…

En bouche, on retrouve cette même capacité du vin à évoluer dans le temps : d'abord dense et texturé, son toucher ne cesse de s'affiner au fur et à mesure que l'on avance dans la dégustation. La douceur finement caramélisée du fruit, en entame, laisse peu à peu la place à la fraîcheur tonique du pomelo, de l'orange et de la pomme Granny. La puissance et la longueur de la finale sont franchement spectaculaires à ce niveau !

La garde nous paraît impérative : deux ans, c'est un minimum ! Quant aux accords, ce prodigieux Bourgogne Côte d'Or mérite quasiment d'être considéré à l'égal d'un Meursault : on pense à un dos de cabillaud accompagné d'une sauce hollandaise et de pâtes fraîches, ou encore des ris de veau aux champignons !

Si vous le faites goûter à l'aveugle, vos convives devraient avoir une

sacrée surprise en découvrant qu'ils viennent de déguster un « simple » Bourgogne Côte d'Or ! Incontournable.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Très complexe : cire, colophane. Citrons jaunes et verts. Iode, étoile de mer, carapaces de crustacés. Gros sel. Roche pilée. Fruits blancs compotés. Pulpe d'orange. Fleurs blanches, notes anisées.

Bouche : Dense et texturée, son toucher s'affine à l'aération. La douceur finement caramélisée du fruit laisse la place à la fraîcheur tonique du pomelo, de l'orange et de la pomme Granny. Finale très longue et intense.

Accords mets-vins : Un dos de cabillaud accompagné d'une sauce hollandaise et de pâtes fraîches, des ris de veau aux champignons, une cassolette de noix de Saint-Jacques. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques