

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2019



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 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 2019 d'une profondeur de texture et d'arômes impressionnante, les origines murisaltiennes de ce Bourgogne se retrouvent avec évidence dans le verre, aussi bien dans sa sensualité aromatique, sa densité de bouche, que dans sa longueur. C'est franchement bluffant.

Au fil d'une indispensable aération, le nez déploie sa belle complexité par strates successives : on pense d'abord aux sous-bois et à des champignons frais et fins comme l'amanite des Césars. Puis vient la sensualité gourmande du beurre tiède et d'une huile de noisette. Les fruits blancs bien mûrs et même pochés, poire et pêche en tête, s'accompagnent d'une touche de zeste d'orange confit. Une nuance de cerfeuil apporte un souffle frais, précédent des notes de fruits secs, entre la noix de Macadamia et la noix du Brésil, et une touche de praline. Quel délice !

Le nez nous mettait en appétit : la bouche encore davantage. On se régale de saveurs de fruits blancs compotés, de crème de poire délicatement vanillée, de pâte de fruit à l'orange, de miel fin, d'abricot et de nougat à la pistache ! L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes à ce niveau.

Particulièrement savoureux et nourrissant, ce magnifique Bourgogne est clairement taillé pour la table : il vous ravira sur les 5 prochaines années pour accompagner une escalope milanaise ou des suprêmes de volaille à la crème de champignons... A moins que vous n'optiez pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise... Un prodigieux Bourgogne Côte d'Or qui a tout, ou presque, d'un Meursault !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Mikulski - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Frais et sensuel : sous-bois et champignons frais et fins comme l'amanite des Césars, beurre tiède, huile de noisette. Poire et pêche pochée. Zeste d'orange confit. Cerfeuil. Noix du Brésil, praline.

Bouche : Ample, texturée sur des saveurs de fruits blancs compotés, de crème de poire délicatement vanillée, de pâte de fruit à l'orange, de miel fin, d'abricot et de nougat à la pistache. Longue finale savoureuse, nourrissante.

Accords mets-vins : Une escalope milanaise ou des suprêmes de volaille à la crème de champignons... A moins que l'on opte pour un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques