

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2019



Production ultra-confidentielle au domaine Mikulski (3 à 4 pièces sur les millésimes les plus généreux !), le Meursault Goutte D'Or occupe depuis bien longtemps le haut de l'affiche des meilleurs terroirs de Meursault. On dit qu'il fut, à la fin du 18ème siècle, le vin préféré de l'ambassadeur Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis !

François Mikulski exploite cette petite parcelle d'à peine 20 ares depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime le plus "facile" pour découvrir un nouveau terroir, mais comme souvent, les choix du vigneron ont été judicieux. Malgré son nom, qui évoque plutôt l'onctuosité et la chaleur, un « or liquide », on est ici dans une zone plutôt fraîche, avec un sous-sol de roches calcaires organisées en plaquettes. Les vignes d'une quarantaine d'années s'y immiscent, elles y trouvent une fraîcheur bienfaitrice et bien sûr, cette vibration minérale, ce « swing » tonique, entraînant, tellement typique.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près cette énergie pierreuse et épicée caractéristique des meilleurs Meursaults Goutte d'or, sans pour autant gommer l'ampleur naturelle du vin. Il affiche d'ailleurs un volume impressionnant sur ce millésime 2019 hautement concentré !

Si son très jeune âge et ses origines le rendent encore assez compact, ce Premier Cru Goutte d'Or intense et pénétrant possède un potentiel hors du commun, qui nécessitera quelques années en cave et une franche aération pour se dévoiler pleinement. Aujourd'hui, on pénètre peu à peu dans un véritable labyrinthe aromatique étourdissant : le cerfeuil croise le poivre, les agrumes discutent avec les fruits blancs, l'estragon s'acoquine avec le raifort et la graine de moutarde, la crème glacée vanillée voisine avec la sauge et l'eucalyptus, la fraîcheur du citron givré laisse ensuite la place à une expression résolument empyreumatique de la roche. On trouve encore la violette, le pomme Granny, le brugnon, le kiwi, la verveine ou le tilleul... Un tel niveau de complexité et d'énergie est rare !

Le plaisir et l'excitation des sens ne sont pas prêts de retomber en bouche : à nouveau les fruits blancs et la prune Reine-Claude se parent d'un manteau d'épices toniques, aux nombreuses nuances de poivre (blanc, vert, Sichuan) mâtinées d'une touche de Ras El-Hanout. L'équilibre de la finale entre tension et densité, juste réhaussée d'un zeste de kumquat et de l'évocation de la pierre saline et salivante est franchement remarquable.

Véritable leçon de style et concentré de terroir, ce Goutte d'Or sera parfait dans 5 à 7 ans pour accompagner une viennoise de sole au vieux

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parmesan ou un Saint-Pierre rôti façon « Retour des Indes ». Si vous craquez avant, alors privilégiez des langoustines snackées ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion cerfeuil-persil.

C'est grand, c'est rare et c'est sur la Route des Blancs !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et pénétrant : cerfeuil, poivre, agrumes et fruits blancs, estragon, raifort et graine de moutarde, crème glacée vanillée, sauge et eucalyptus, fraîcheur du citron givré, pierre frottée, piment. Violette, pomme Granny, brugnon, kiwi...

Bouche : Equilibre parfait entre densité et souplesse, les fruits blancs et la prune Reine-Claude se parent d'un manteau d'épices toniques, aux nombreuses nuances de poivre (blanc, vert, Sichuan) mâtinées d'une touche de Ras El-Hanout. Finale saline, stimulante

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles. Une viennoise de sole au vieux parmesan ou des Noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. Saint-Pierre rôti "retour des Indes" (Roellinger)



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques