

## Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2014



Les vignes dont est issu ce Bourgogne Chardonnay sont plantées sur une des toutes meilleures parcelles d'appellation régionale du finage de Meursault. Au nord et à l'ouest, les vignes voisines sont classées en Meursault Village. Le sol, même s'il est plus argileux 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 meilleur choix. La proximité de l'appellation Meursault se retrouve dans le vin, dans sa longueur en bouche, son gras, sa puissance.

Comme un Meursault, le Bourgogne de Mikulski vieillit sans problème une dizaine d'années, le moment idéal de consommation se situe entre 3 et 7 ans après la mise en bouteille, suivant le style du millésime, tendre et mûr ou plus austère et réservé.

En 2014, le vin nous plonge dans un univers de fruits blancs, d'herbes fines, d'eucalyptus, de crème fouettée et de yogourt bulgare. Mais c'est surtout le sol que l'on ressent, la roche-mère, le calcaire qui s'exprime dans une puissante note fumée. La bouche est incroyablement dense et parfaitement équilibrée : les saveurs de pomme granny et de pamplemousse sont comme imbriquées dans le calcaire ! La finale vous surprendra par sa puissance.

Après une bonne aération, ce bourgogne 2014 est d'ores et déjà parfait sur un poisson grillé ou meunière, des pâtes fraîches ou un brillat-savarin.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Mikulski - Bourgogne Chardonnay - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fruits blancs (poire, pomme granny), herbes fines (cerfeuil). Notes lactiques (yogourt bulgare, crème fraîche). Calcaire, marbre pilé. Pamplemousse.

Bouche : Puissante et concentrée. Densité impressionnante. Longue finale où le fruit et la roche s'imbriquent parfaitement.

Accords mets-vins : Terrines de poisson, poissons grillés ou en meunière. Pâtes fraîches au saumon. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2017 et 2020.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération et carafage souhaitable (2 heures).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée