

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2014



Production ultra-confidentielle au domaine Mikulski (400 bouteilles en moyenne), 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 n'exploite cette petite parcelle que depuis le millésime 2003, sans doute pas le millésime idéal 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 plutôt dans une zone plutôt fraîche et très calcaire en sous-sol.

François a parfaitement compris l'essence du terroir et cherche millésime après millésime à exprimer au plus près l'énergie, la vivacité et la minéralité épicée caractéristiques des meilleurs Meursault Goutte d'or.

En 2014, ce 1^{er} Cru Goutte d'Or est effectivement un modèle d'énergie et de vitalité, et un concentré de terroir. Le nez, expressif et véritablement lumineux, évoque les fruits blancs confits, l'orange sanguine, la gelée de citron vert, le gingembre frais, le poivre blanc et le wasabi. Probablement le plus épicé de la gamme, ce Goutte d'Or se révèle en bouche d'une redoutable précision : c'est vertical, sapide, précis, et toujours actif, toujours en mouvement.

On ne s'ennuie jamais avec ce vin, il danse sur votre palais, il vous redonne de l'énergie et vous électrise : un grand Meursault racé et plein de vie, au potentiel de garde immense !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Plutôt ouvert : fruits blancs, orange sanguine, gelée de citron vert, poivre blanc, gingembre frais, wasabi, notes fumées, réglisse.

Bouche : Beaucoup d'énergie, de classe et de sapidité. Le sol s'exprime avec pureté sur une trame épicée. Belle tension, très droit et précis, grosse allonge.

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles.
Langoustines, homard. Quasi de veau.
Blanquette. Poule en demi-deuil.
Champignons : cèpe, morille, truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :

Déjà expressif aujourd'hui, après 2 à 3 heures d'aération. Jusqu'en 2025 à 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage de 2 à 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Approche organique et raisonnée.