Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2020

Production ultra-confidentielle chez 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. Sur ce millésime 2020 aux équilibres d'école, il atteint une fascinante complexité de constitution : la prodigieuse sophistication aromatique, à l'onirisme jouissif, n'a d'égale que la profondeur de bouche et l'intensité empyreumatique de la finale. Un joyau !

Après quelques tours dans le verre, le nez se livre dans un jaillissement d'arômes francs et entremêlés où l'on reconnaît le miel, les fleurs blanches, la pomme, l'abricot, l'orange et le pamplemousse, l'ananas, la crème aux œufs, la graine de coriandre, la baie de genièvre, le carvi. On met ensuite le cap vers des notes rafraîchissantes de sauge, d'aneth, de verveine et de menthe glacée… Quelle sophistication !

Le plaisir et l'excitation des sens ne sont pas prêts de retomber en bouche : si l'entame offre un profil suave et enveloppant, sur des saveurs gourmandes d'ananas confit, de fruits blancs finement caramélisés, de pêche jaune et de mangue bien mûre, le milieu de bouche se montre ensuite plus tonique et acidulé, déployant des saveurs de fruit de la passion, d'orange sanguine et d'agrumes confits. La finale se distingue par son intensité empyreumatique stimulante, puisée dans le socle calcaire. Par sa vibration pierreuse exceptionnelle, elle rappelle quelques fameux Caillerets de Puligny…

Depuis près de 20 ans que François Mikulski a ajouté cette corde à son arc, le Goutte d'Or n'a cessé de gravir les marches qui le rapprochent,

chaque année un peu plus, de l’Olympe. Ce superbe 2020 est un très grand vin qui réclamera les produits les plus nobles et les plus fins : langoustines, soles ou barbues…

C’est rare et c’est uniquement sur la Route des Blancs !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Mikulski - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et pénétrant : miel, fleurs blanches, pomme, abricot, orange et pamplemousse, ananas, crème aux œufs, graine de coriandre, baie de genièvre, carvi. Des notes rafraîchissantes de sauge, d'aneth, de verveine, de menthe glacée.

Bouche : L'entame offre un profil enveloppant, sur des saveurs d'ananas confit, de fruits blancs caramélisés, de pêche jaune et de mangue. Un milieu de bouche tonique et acidulé sur le fruit de la passion et l'orange sanguine. Finale empyreumatique, intense

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles. Une viennoise de sole au vieux parmesan. Des langoustines snackées, jus crémeux à l'estragon, des Noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. Saint-Pierre rôti "retour des Indes" (Roellinger)

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques