

**François Mikulski**  
Meursault

*La storia della famiglia di François Mikulsky è a dir poco affascinante: suo padre, Mieczyslaw, fuggito nel 1939 dalla Polonia occupata si reca in Inghilterra dove si unisce alle truppe della Resistenza polacca ivi presenti. Qui conosce una giovane donna, originaria della Borgogna. Di lì a poco i due si sposano ed alla nascita del figlio François, si trasferiscono a Bruxelles. Dopo aver passato parecchie estati in Borgogna ed essersi innamorato di quella terra, François Mikulsky eredita, nel 1992, a Meursault da un lontano zio, Pierre Boillot, la sua prima parcella di terreno. Dopo circa vent'anni, François Mikulsky con la moglie Marie-Pierre hanno implementato i vigneti del loro domaine portandolo al raggiungimento di 12 ettari di superficie, di cui 10 ettari di proprietà e 2 in affitto. I vini bianchi di Mikulsky si diversificano dai vini prodotti nella zona di Meursault per la loro spiccata acidità e freschezza: proprio la ricerca di questa peculiarità spinge François Mikulsky a lavorare, in campagna, con l'obiettivo di raggiungere la giusta definizione del rapporto tra zuccheri ed acidi nell'epoca vendemmiale. La stessa filosofia viene adottata anche per i suoi Pinot Nero, che sono infatti freschi e succosi.*

## Meursault Premier Cru Les Charmes

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** L'Appellation Charmes si estende per un totale di 31 ettari di vigneti ubicati nel comune di Meursault. In particolare, sin dal 1992 il domaine François Mikulski coltiva 0,66 ettari di vigneti caratterizzati da viti la cui età media è di circa 50 anni ed impiantati su suoli composti da placche rocciose.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese sulle fecce fini si protrae per circa 12 mesi. Il domaine François Mikulski impiega solamente circa il 20% di legno nuovo, così da preservare l'espressione del proprio Terroir.

**Caratteristiche** Il Meursault Premier Cru Les Charmes vanta un bouquet estremamente ricco e complesso, in cui spiccano le note di miele di mimosa e di squisitezze tipiche turche, seguite da sentori di garofani, lillà, violette, spezie, bergamotto, noce moscata, frutta a polpa bianca, nocciole tostate e cioccolato bianco. Al palato è succoso, sensuale, ed il finale è lungo ed intenso.

