

François Mikulski
Meursault

La storia della famiglia di François Mikulski 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 Mikulski eredita, nel 1992, a Meursault da un lontano zio, Pierre Boillot, la sua prima parcella di terreno. Dopo circa vent'anni, François Mikulski 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 Mikulski si diversificano dai vini prodotti nella zona di Meursault per la loro spiccata acidità e freschezza: proprio la ricerca di questa peculiarità spinge François Mikulski 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.

Volnay Premier Cru Santenots du Milieu

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I due vigneti che danno vita alla cuvée Volnay Premier Cru Santenots Du Milieu appartengono alla famiglia Mikulski: uno venne impiantato nel 1947, l'altro nel 1976. I terreni sono composti da strati di limo che poggiano su placche rocciose caratterizzate dalla presenza di innumerevoli fessure. Essendo le rese molto esigue – non superano i 35 hl per ettaro – la produzione è estremamente limitata.

Vinificazione La fermentazione alcolica e successiva macerazione avvengono in vasche in acciaio inox ed hanno una durata complessiva di circa 15 giorni; il vino viene poi travasato in fusti di rovere francese (20% legno nuovo) per iniziare il periodo di affinamento, che si protrae per circa 12 mesi.

Caratteristiche Il Volnay Premier Cru Santenots Du Milieu di François Mikulski offre, al naso, intensi aromi di frutta a bacca rossa, come la ciliegia ed il ribes, unitamente a sentori di carni lievemente affumicate; al palato, piacevolmente fresco e setoso, spiccano le note di mora, pepe, liquirizia, tabacco e cioccolato, mentre il finale è lungo, fine e persistente. Eccellente il potenziale di invecchiamento – dai 10 ai 15 anni.

