

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.

Volnay

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I vigneti che danno vita alla cuvée Volnay del domaine François Mikulski sono impiantati su terreni 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 di François Mikulski offre, al naso, tenui sentori animali e floreali, come ad esempio il geranio, unitamente a note di terra, argilla rossa e fiori essiccati. Al palato spiccano gli aromi di frutta rossa ed i tannini ben presenti ma integrati. Il finale è teso e preciso. Nel complesso un vino dalla buona mineralità, intenso e persistente.

