

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

Varietà Chardonnay.

Vigneti La cuvée Meursault del domaine François Mikulski è ottenuta a partire da diversi vigneti ubicati nell'AOC Meursault (Meix Chavaux, Les Pelles Dessus, Chaumes de Narvaux, Moulin Landin, Limozin Pellans e Tillets) che si estendono per un totale di 1.5 ettari. L'età media delle vigne è di 35 anni. I suoli sono principalmente composti da fini depositi alluvionali ricchi di rocce calcaree.

Vinificazione Ciascuna parcella viene vinificata separatamente e, successivamente, assemblata, fatta eccezione per alcune annate di Meix Chavaux e Limozin, che vengono imbottigliate singolarmente. In particolare, la vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese sulle fecce fini si protrae per circa 12 mesi.

Caratteristiche La cuvée Meursault del domaine François Mikulski è caratterizzata da un bouquet ricco ed esplosivo, in cui spiccano gli aromi di miele, frutta esotica, burro, nocciola, mandorla tostata, frutta a polpa gialla, anice, caramello, ... Ideale da consumarsi invecchiato dai 5 ai 10 anni.

