

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.

Saint Aubin

Varietà Chardonnay.

Vigneti La cuvée Saint Aubin del domaine François Mikulski è ottenuta a partire da un vigneto impiantato nel 1993, inizialmente a varietà Pinot Nero, che venne poi reinnestato nel 2008 con varietà Chardonnay. Ubicato nell'area di Saint Aubin, la sua esposizione è sud-sud-ovest e si estende per un totale di 0,1868 ettari.

Vinificazione La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese si protrae per circa 12 mesi. Successivamente, il vino viene travasato in vasche in acciaio inox dove rimane per altri due mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche La cuvée Saint Aubin del domaine François Mikulski si contraddistingue per la sua piacevole freschezza. Caratterizzato da un bouquet in cui spiccano gli aromi di frutta a polpa bianca, i sentori lievemente vanigliati e di spezie dolci, al palato risulta fruttato, dominato da note di mela, pera e marmellata d'uva, mentre il finale è pepato e potente, dotato di una notevole lunghezza e di una buona persistenza. Ideale da consumarsi invecchiato dai 3 ai 5 anni.

