

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.

Pommard

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I vigneti che danno vita alla cuvée Pommard del domaine François Mikulski hanno un'età media di 25 anni e sono impiantati su terreni composti da fini depositi alluvionali, meno ricchi di calcare, più pesanti e caratterizzati da una buona capacità di drenaggio.

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 Pommard di François Mikulski colpisce per la sua incredibile delicatezza aromatica: al naso emergono gli aromi di ciliegia, lampone e fragola, unitamente alle note di cacao amaro ed ai sentori di cuoio appena accennati. Al palato, caratterizzato da morbidi tannini, spiccano gli aromi di confettura ai frutti rossi, e la mineralità ferruginosa conferisce una nota quasi sanguigna. Il finale è fine ed elegante. Ottimo il potenziale di invecchiamento (dai 10 ai 15 anni).

