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 Meix Chavaux

Varietà Chardonnay.

Vigneti La cuvée Meursault Meix Chavaux del domaine François Mikulski è ottenuta a partire dalle parcelle Meix Chavaux, ubicate nell'AOC Meursault, che si estendono per un totale di 0.47 ettari e sono impiantate su suoli composti da blocchi compatti di rocce calcaree. L'età media delle vigne è di 35 anni.

Vinificazione In alcune annate, particolarmente meritevoli, le parcelle di Meix Chavaux vengono vinificate separatamente, seguendo la stessa filosofia produttiva impiegata per dar vita alla cuvée Meursault: 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 Meix Chavaux del domaine François Mikulski è caratterizzata da un bouquet e da un palato ricchi ed esplosivi, in cui emergono gli aromi di miele, frutta esotica, burro, nocciola, mandorla tostata, frutta a polpa gialla, … e si contraddistingue per il carattere particolarmente minerale. Ideale da consumarsi invecchiata dai 5 ai 10 anni.