

**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 Premier Cru Poruzots

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Le uve utilizzate per produrre la cuvée Meursault Premier Cru Les Poruzots provengono da un vigneto coltivato sin dal 1992. Esposto ad est, ha una superficie di circa 0,62 ettari ed è ubicato sulle colline dell'AOC Meursault. Le viti hanno, in media, 35 anni di età e sono impiantate su suoli caratterizzati dalla presenza di strati di limo, che poggiano su di una base rocciosa; il limo si infiltra nelle crepe della roccia favorendo così un accumulo naturale di umidità ed uno sviluppo in profondità dell'apparato radicale delle piante.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese sulle fecce fini si protrae per circa 12 mesi. In particolare il domaine François Mikulski impiega solamente circa il 20% di legno nuovo, così da preservare l'espressione del proprio Terroir.

**Caratteristiche** Il vigneto Les Poruzots permette di ottenere un vino elegante, fine, dinamico, più "femminile" rispetto agli altri vigneti classificati come Premier Cru. Il tratto distintivo di questa cuvée è sicuramente il carattere estremamente minerale. Ideale da consumarsi invecchiato dai 5 ai 10 anni.

