

**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.*

## Monthélie

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** I vigneti che danno vita alla cuvée Monthélie del domaine François Mikulski hanno un'età media di 45 anni e sono impiantati su terreni composti da sedimenti calcarei e ghiaiosi ricoperti di argilla.

**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. Infine, permane per almeno 3 o 4 mesi in vasche in acciaio inox prima di essere imbottigliato.

**Caratteristiche** La cuvée Monthélie di François Mikulski si contraddistingue per gli intensi aromi di mora, ribes nero e di spezie dolci; al palato è denso e materico, mentre il finale risulta sapido e caratterizzato da freschi tannini.

