

**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.*

## Bourgogne Rouge

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Il Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir del domaine François Mikulski è ottenuto a partire da due vigneti di proprietà coltivati sin dal 1992. La loro superficie totale è di 1,3 ettari. In particolare, una parcella è stata impiantata nel 1929 ed una nel 1980 su suoli composti da fini depositi alluvionali, presenti specialmente nella parte più bassa dei pendii.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere francese si protrae per circa 10 mesi. Successivamente, il vino viene travasato in vasche in acciaio inox dove rimane per altri due mesi prima di essere imbottigliato.

**Caratteristiche** Dal bouquet ricco ed espressivo, in cui emergono i sentori di ciliegia, eucalipto, marmellata di gelso e bacche rosse, questa cuvée si contraddistingue per il gusto succoso e fruttato. Un Bourgogne facile, espressivo, dai tannini morbidi e ben integrati e dall'incredibile bevibilità. Ideale da consumarsi invecchiato di 4 o 5 anni.

