

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 Blanc

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il Bourgogne Côte d'Or Chardonnay del domaine François Mikulski è ottenuto a partire da due vigneti di proprietà coltivati sin dal 1992. La loro superficie totale è di 1,5 ettari. In particolare, una parcella è stata impiantata nel 1986 ed una nel 2005 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 I due appezzamenti di vigneto utilizzati per produrre il Bourgogne Côte d'Or Chardonnay sono ubicati al confine con la denominazione MEURSAULT e, proprio per ciò, le caratteristiche di questa cuvée appaiono simili a quelle di un Meursault: un vino morbido, denso, dotato di una buona lunghezza e di buon potenziale di invecchiamento.

