

## Domaine Yves Boyer-Martenot (Meursault - Bourgogne)

Det er med stor respekt for de enkelte terroirs at Vincent i dag laver hans vin. Han er 4. generation og arbejdede i 2002 tæt sammen med sin far Yves for at overtage styringen alene fra 2003.

Hovedparten af deres besiddelser er beliggende i Meursault, og 90% af produktionen er hvide Bourgogne vine. Al produktion foregår efter organiske principper dog har de ikke en decideret certificering, men det kan ændre sig indenfor en kort årrække. Siden 2018 har produktionen været 100% organisk.

Produktionen er helt klassiske dog krydret med de nyeste maskiner indenfor vinifikationen. Grøn høst, håndplukning, håndsortering både i marken og inden presningen og klassisk kultivering af jorden.

Vinene lagres alle i klassiske 300 liters tønder i 12 måneder, og cirka 1/3 er hvert år nye tønder. Typisk i juni måned hældes vinene på tank cirka 2 måneder før de skal tappes.

De er fantastisk vin med en vidunderlig ren frugt, der gør dem særdeles tilgængelige og en nydelse at drikke som helt unge. Men der er koncentration og kvalitet til mange års udvikling i kælderens.

### Domaine Yves Boyer-Martenot - Bourgogne Blanc 2017

En uhyre lækker hvide basis Bourgogne, der er lavet på frugt udelukkende fra marker omkring byen Meursault.

Den besidder dejlige Meursaultske karakteristika i både duft og smag. Den har også årgangens skønne og præcise syreprofil. Frugt er ren, frisk og uhyre velsmagende og vinen har en flot balance. En ægte "mini" Meursault og en særdeles flot hvid regions Bourgogne.

Vinen er anvendelig både som pre dinner glas eller til fisk og skaldyr.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen I glasset

En står smukt og indbydende i glasset med en meget klar lysgylden farve.

#### Duften

Man er ikke i tvivl om at vinen er lavet på frugt fra Meursault. Den er domineret af en skøn, frisk og ren duft med masser af frugt. Frugten er lidt til den tropiske side med abrikos og lidt honningmelon. Den besidder en dejlig afdæmpet mineralitet, og har tillige noter fra smør, valnødder og et strejf vanilje.

#### Smagen

Også i smagen træder Meursault tydeligt frem. Den er en pæn fyldig vin med masser af ren ung frugt. Skøn tekstur – blød og behagelig i munden. Årgangens syre bringer vinen i flot balance, og gør den meget nem at drikke og holde af. Et flot højt koncentrationsniveau.

En ægte "mini" Meursault – og en meget flot hvid regions Bourgogne!

Fremragende til fisk og lyst kød.

#### Eftersmagen

Først markerer syren sin tilstedeværelse, hvorefter den rene og let cremede frugt tager over. Den bliver liggende meget.