

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 2018

En uhyre lækker hvide basis Bourgogne, der er lavet på frugt udelukkende fra marker omkring byen Meursault. En ægte "mini 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 flot guldgylden krystal farve i glasset.

Duften

Virkelig velduftende. frisk og indbydende. Masser af frugt i form af bl.a. pære og ananas. Et strejf af hvid peber, halm, honning, smør og knuste mandler.

Smagen

En blød og ren Chardonnay. Dejlig tekstur og ganske markant personlighed. Den har lidt dejlig kant og karakter, der primært udspringer fra en ganske markant syre. Den er ganske rig med en pæn koncentration - den vil være ganske holdbar i mange år.

Eftersmagen

Det er en frisk og ung frugt, der dominerer eftersmagen. Den har et dejlig bid og strammer pænt til på den gode måde. Vil være særdeles velegnet til fiskeretter og lyst kød (kylling o. lign.).