

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 kælderen.

Domaine Yves Boyer-Martenot - Meursault 1. cru "Charmes" 2017

Et af de tre bedste terroirs i Meursault, der er kendt for at levere hvide Bourgogne vine af sublim kvalitet. Denne fra Vincent Boyer er absolut ingen undtagelse, og smager så englene synger!

Det er ægte og klassisk Meursault.

Domainets marker er beliggende i den sydlige del af Meursault, og grænser lige op til Puligny-Montrachet.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows "Burghound" – Juni 2017



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot guldgulden farve i glasset. Masser af viskositet.

Duften

Man er ikke i tvivl om, at det er ægte klassisk Meursault man har i glasset – wow det dufter godt! En vidunderlig og intens duft med masser af frugt, valnødder, smør, æbler, lidt honningmelon og tørret ananas.

Smagen

Smagen er både dyb og bred. Skøn Meursaultsk cremethed med masser af frugt. Men der er formidabel syre til at holde frugten på sporet. Den er koncentreret og indsmigrende på en og samme tid – den er i uhyre flot balance.

Den smager simpelthen så englene synger. Sådan skal Meursault smage.

Du kan roligt hælde den på karaffel nogle timer inden den skal nydes.

Eftersmagen

Med den koncentration er det ikke så mærkeligt at eftersmagen er særdeles lang. Masser af cremet frugt til at begynde med. God syre og en afslutning med lidt mere tropiske frugter, der ligger længe – rigtig længe.