

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 "Perrières" 2017

Måske det bedste terroir i hele Meursault, og en mark der leverer hvide Bourgogne vine i absolut verdensklasse. Denne hører med i den absolutte elite, hvilket du hurtigt vil fornemme, når du smager vinen.

Jordbunden i denne vel nok bedste mark i Meursault er jordbunden fyldt med klipper og sten. Dette kaldes "pierre" på Fransk, og marken har fået sit navn derfra. "Perrieres" leverer overdådige og forførende vine.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

92p af Allen Meadows "Burghound" – Juni 2017



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot honning gylden farve i glasset. Masser af viskositet.

Duften

Meursault – forførende duft. Masser af klassiske noter fra en meget ekspressiv næse. Gule æbler, vingummi, smør, hasselnødder og en snert af ananas.

Smagen

Også i smagen er den uhyre generøs. Masser af ung ren frugt. Uhyre stor koncentration og et stort smagsspektrum. Den er ung men den flotte balance gør den meget nem at drikke, og syren særdeles velegnet til fisk og skaldyr. Den har en skøn blød tekstur og et meget stort lagringspotentiale.

Giv den gerne 3-4 timer på karaffel.

Eftersmagen

En forventelig særdeles lang eftersmag. Først lidt frisk let sødlig frugt, så lidt dejlig frisk syre og derefter igen ung frugt i lange baner.