

Domaine Jean Fournier (Marsannay - Bourgogne)

Med stolthed kan jeg nu præsentere en af de mest anerkendte producenter i Marsannay. I dag under ledelse af Laurent Fournier der siden 2004 har dyrket hans vinmarker økologisk og med egentlig økologisk certificering siden 2008.

Et ret stort Domaine med ca. 22,5 hektar vinmarker. Flere steder beplantet med vinstokke der er mere end 70 år gamle.

Domainet anses af internationale vinkritikere for værende en af de bedste producenter af vinene i Marsannay. Domaine blev etableret tilbage i 60'erne af Laurents far Jean Fournier. Og 2001 begyndte Laurent at arbejde sammen med sin far, og overtog den fulde kontrol med Domainet i 2003.

Laurent vandt ret hurtigt bred anerkendelse for hans evner og kvaliteten af hans vine. Således blev han i 2011 tildelt den prestigefyldte "Trophée des Jeunes Talents". En anerkendelse der går til den bedste unge vinbonde i henholdsvis Côte de Nuits, Côte de Beaune og Côte Chalonnaise.

På trods af sin unge alder besidder Laurent allerede en solid portion erfaring som vinmager. Han er uddannet i Beaune og har fået en del af sin praktiske erfaring hos familien Moueix i Pomerol, hvor han var tilknyttet Château La Fleur-Pétrus. Ikke noget helt dårligt kvalitetsmæssigt udgangspunkt. Det er måske der hans kompromisløse stræben efter kvalitet og udvikling stammer fra.

Hans parceller er nogle af de bedste terroirs i Marsannay, og hans vine er i den grad særdeles høj kvalitet til prisen.

Domaine Jean Fournier - Marsannay "Les Longeroies" 2016

Et af de bedste terroirs i Marsannay, der er ikke mindre end knap 35 hektar stor. Domainet ejer 4,5 hektar fordelt på 6 parceller.

En klassiske Marsannay jordbund med ler og kalksten.

Alt arbejdet er igen her manuelt, og 50% af klaserne afstilles. Gæringen foregår over normalt 24 dage. 50% i de store 600 liters fade og den anden halvdel i de klassiske 228 liters fade. Kun cirka 25% af fadene er nye. Lagring i 18 måneder.

Marken har fået sit navn fra "longe-rayes", hvilket betyder lange rækker (af vinranker).

De laver årligt ca. 8.500 flasker af denne vin.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

92p af Robert Parker – December 2017



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot ren lilla farve i glasset. Står krystallklar med flot mørk kerne.

Duften

Et hav af mørkerøde frugter. Brombær, modne jordbær, ribs og modne blomster. Dertil lidt lakridsrod, roser, marcipan og snert af havtoner.

Smagen

Vinen har en dejlig vinøs og blød tekstur. Den er intens og koncentreret og fremstår i forrygende flot balance. Den er ung men åben og givende i både duften samt her i smagen. Man fornemmer den lige har fået et par år på bagen, og dermed er integrationen godt undervejs. Man fornemmer fortsat unge tanniner i baggrunden, men den rene frugt dominerer. Virkelig flot syreprofil.

En nydelse at drikke og vil gå fremragende til diverse vildretter.

Giv den 2-3 timer på karaffel og smagsoplevelsen er sikret.

Eftersmagen

Tanninerne sidder lidt i munden – ikke udtørrende eller snerpende, men tilstede og yderst behagelige. Så tager frugten over og bliver liggende rigtig længe med pæn intensitet.