

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 hurtig 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 vinnemager. 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 - Fixin "Les Petits Crais" 2017

Les Petits Crais er en forholdsvis lille village mark på knap 2 hektar. Domaine Jean Fournier ejer blot 0,4 hektar, så det er en ret lille produktion, de har af denne vin.

Igen plukkes druerne manuelt ligesom sorteringen foregår med håndkraft. Ca. 40% af klaserne afstilles.

Gæringen foregår henover en måneds tid, hvorefter lagringen foregår på træfade. ca. 1/2 delen lagres i de store 600 liters fade, hvoraf ca. 50% er nye hvert år. Den anden halvdel lagres i de mere klassiske 228 liters fade, hvoraf ca. 1/3 er nye hvert år. Vinen lagres samlet i cirka 12 måneder.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står smukt og gennemsigtig i glasset med en lyslilla farve.

Duften

Man møder en dejlig og intens duft med masser af frugt. Det er røde bær med kirsebær som den dominerende. Men også ribs, solbær og brombær. Der er også lidt lakridsrod, hyben og et strejf af peber.

Smagen

Også smagen er intens. Igen masser af frugt og med et flot højt koncentrationsniveau. Den har en flot tekstur og er ganske blød og behagelig. Men ungdommen skinner igennem, og der er ganske markante tanniner. Syren ligger helt perfekt, og bringer vinen i flot balance.

Dekanter helst 3-4 timer inden servering. Det er fortsat en meget ung vin.

Den er meget åben og givende, men vil helt sikkert have glæde af nogle år i kælderen.

Eftersmagen

En meget lang eftersmag, der klart domineres af den unge frugt. Mod slutningen fremkommer en dejlig frugtsødme og en snert af lakrids.