

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" 2018

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

Op til 90p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - November 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb mørklilla farve i glasset.

Duften

Uhyre velduftende med masser mørke røde bær. Kirsebær, brombær, solbær – dertil et strejf af peber, lakridsrod, let mælkesyre, blod og milde asian spices.

Smagen

Det er en flot vin med masser af intensitet og energi. Frugten er ung, ren og frisk med en dyb koncentration. Gode og bløde tanniner med en flot syreprofil. Den bider godt fra sig mod slutningen, der er ungdommens stringens og friskhed.

Eftersmagen

Eftersmagen er lang. Den begynder med en behageligt tanninbid, der så afløses af den unge friske frugt. Den bliver liggende rigtig længe – hele tiden med et frisk og ungdommeligt udtryk.

En velkomponeret og særdeles langtidsholdbar vin. Giv den meget gerne 4-5 timer på karaffel inden den skal drikkes.