

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 - Marsannay "Cuvée Saint Urbain" Blanc 2018

Denne skønne hvidvin er en cuvée, der står af vin fra to marker i Marsannay. Domainet ejer 0,1 hektar i marken Plante-Pitois, og de ejer 0,5 hektar i markerne Etalles og Récil. Altså samlet 0,6 hektar der lægger druer til denne hvidvin. Som til alle andre vine foregår alt arbejde i hånden. Høsten og sorteringen. Kontinuerlig og mild presning af hele klaser uden anvendelse af svovl.

Gæring og lagring foregår i de store 600 liters egetræsfade, hvoraf kun ca. 10% er nye. Cuvéernes sammenstikkes i ståltanke hvor de så hviler i ca. 4 måneder inden de aftappes.

De laver ca. 4.500 flasker årligt af denne cuvée.

Druesammensætning

85% Chardonnay & 15% Pinot Blanc

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står skarpt og fuldstændig krystalklar i glasset med lys gylden farve med en svagt grønligt skær.

Duften

Der vælter en intens og dejlig frisk duft op af glasset. Masser af nuancer. Grønne æbler, stikkelsbær, et strejf hyldeblomst, gule vingummibamser, mandler og smør. Særdeles indbydende.

Smagen

Intensiteten fortsætter i smagen. Igen her masser af frisk frugt – ren og med en dejlig let sødme. Den er rank, velkomponeret og med en uhyre flot koncentration. Syren er forbilledlig og inviterer til mad. Den er flot og harmonisk med en dejlig blød tekstur.

Vil være fremragende til de lidt mere fede fiskeretter eller lyst kød.

Dekanter den meget gerne et par timer inden servering.

Eftersmagen

Også i eftersmagen fornemmes det høje koncentrationsniveau. Den unge friske frugt med den friske syre er dominerende. Mod slutningen kommer en let sødefyldt frugt, der bliver liggende i særdeles lang tid. En snert af karamel skærper appetitten på endnu en mundfuld.