

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 vinnager. 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" 2017

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

91-93p af Vinous (Galloni) - Januar 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot krystalklar let blodrød farve i glasset. I kernen let purpur farvet – indbydende.

Duften

En dejlig duft af mørkerøde kirsebær. Dertil spændende nuancer fra vanilje, lidt lakrids, orange skal og let krydrede elementer.

Smagen

Vinen fremstår åben og givende. Den er meget behagelig at drikke nu, og besidder kraft og elegance på en og samme tid. Teksturen er ren og blød. Vinen er i flot balance, hvor syre, tanniner og frugt komplementerer hinanden på bedste vis. Det er bløde tanniner og en præcis syre. Særdeles velegnet til vildtretter eller franske gryderetter.

Dekanter den gerne 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

En meget behagelig eftersmag, hvor frugten dominerer hele tiden. Den optræder let sødlig med en meget diskret syre. Ligger længe og er virkelig positivt pirrende.