

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" 2018

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

Op til 92p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - November 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot og krystalklar lilla farve i glasset.

Duften

En dejlig frugtbar duft med masser af mørke bær som bl.a. blåbær og let sødelig kirsebær. En ret kompleks duft der også signalerer let røgede toner, blodappelsiner, strejf af mynte og milde krydderier. Spændende og uhyre velduftende.

Smagen

Også i smagen er det ren frugt der dominerer. Vinen har en skøn tekstur og giver en skøn fornemmelse i munden. Frugten er ung og frisk og dejlig cremet og meget åben og givende. Diskrete fløjlsbløde tanniner og en delikat syre. Den fremstår uhyre let drikkelig og flot balanceret.

Som med de øvrige vine fra Domaine Jean Fournier anbefaler jeg minimum 2-3 timers dekantering.

Eftersmagen

Frugtens dominans fortsætter i eftersmagen. Først lige en god fornemmelse af de bløde tanniner, hvorefter frugten sætter ind med en friskhed og let sødme. En dejlig mundsmag bliver liggende op imod et minut.