

Domaine Bernard Millot (Meursault - Bourgogne)

Endnu et lille familie Domaine, der nu ledes af fjerde generation af vinbønder. I 2008 overtog unge Emilien dette Domaine fra hans far, årgang 2010 blev Emiliens første årgang, der var helt hans egen. De ejer i dag 8 hektar vinmarker i Meursault, Puligny-Montrachet og Beaune, hvor hovedparten ligger i Meursault idet de blot har 2 plots i Beaune og et enkelt plot i Puligny-Montrachet. De har en del forskellige plots (markstykker) af hver mark, så der laves ikke ret mange af hver vin, og der er mange, der gerne vil have hans vine.

De er ikke certificeret organisk eller biodynamisk producent, men de arbejder efter de gældende retningslinjer herfor. Emilien har ikke umiddelbart planer om reelt at blive certificeret, men det kan være dette ændrer sig i nær fremtid.

Emilien er uhyre talentfuld, og de nye årgange af hans vine bliver bare bedre og bedre. Fra at være lidt tunge klassiske Meursault vine, begynder hans filosofi at brænde igennem vinene, og de besidder nu en præcision og rankhed, der lover fantastisk for fremtiden for dette Domaine. Han bruger al sin tid i markerne, og arbejde målrettet med at forbedre kvaliteten i alle aspekter af produktionen. Det er en ret klassisk Bourgogne produktion, og så vidt muligt fortages alt med håndkraft. Gæring foregår ved naturens hjælp med den naturlige gær der findes i kælderens.

Det er endnu en lille skjult skat fra Bourgogne, hvor man får høj værdi for pengene – også selvom vinene ikke er helt billige. Emilien laver primært hvide vine, men har også en lille produktion af røde vine. De smager også fremragende, men jeg har i første omgang valgt kun at importere hans hvide vine, der i den grad giver værdi for pengene.

Domaine Bernard Millot - Bourgogne Chardonnay 2017

Emiliens såkaldte regionsvin, der er en generisk Chardonnay, der stammer fra nogle af hans ældre stokke fra flere Meursault marker.

En dejlig frisk duft med masser af frugt. Smagen er ren og flot med en dejlig struktur og ganske enkelt en dejlig ren Chardonnay smag. Vinen vil ære et oplagt valg til lidt tungere fiskeretter eller til kylling eller andet lyst kød.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Gylden og hel krystallklar lysegul farve i glasset - ser næsten helt spinkel ud.

Duften

Dejlig indbydende og frugtholdig duft. Den er lidt mere tropisk med noter bl.a. fra passionsfrugt, abrikos. Den er særdeles indbydende og let sødlig med masser af ren frugt.

Smagen

Virkelig frisk og forførende med masser af dybde, hvor frugten hele tiden er i centrum. Vinen har en næsten fløjsblød tekstur, og en virkelig flot balance. Syren er helt vinunderlig og den skriver bare på mad.

Give den masser af luft, og server den gerne til skaldyr eller evt. til lyst kød som kylling eller lign.

Eftersmagen

Også her en fantastisk lang og dejlig eftersmag. Den giver virkelig lyst til at gå ombord i endnu en mundfuld.