

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 Emilien's 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 arbejder 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 - Meursault "En La Barre" Blanc 2017

Fra det flotte terroir Clos de la Barre, hvorfra mange laver Meursault hvidvin der er fuldt på højde med mange 1. cru vine. Emilien's La Barre er absolut ingen undtagelse.

En vidunderlig rig og mange facetteret duft med masser af ren frugt, blomster, nødder og frugt. Smagen fortsætter i den rige stil, og også her er der frugt med renhed, dybde og intensitet. En forførende tekstur der giver en mundfornemmelse helt i særklasse. En skøn lang og rig eftersmag signalerer både kvalitet og holdbarhed - en helt forrygende hvid Meursault.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk lysgylden farve – ser nærmest helt spinkel ud. Særdeles indbydende.

Duften

Aldeles velduften med skøn frisk mineralitet og masser af frugt. Mange toner i duften med bl.a. frisk pære, hasselnødder, appelsin og smør. Det er en meget bred og givende duft.

Smagen

En flot Meursault med en vidunderlig ren frugt. Vinen har en flot tekstur og er klart på 1. cru niveau med dens kompleksitet, koncentration og flotte balance. Frugten er ren og intens, og følges af en perfekt syre, der gør at vinen fremstår særdeles harmonisk og nem at drikke.

Eftersmagen

En fantastisk lækker og lang eftersmag, hvor frugt og syre følges ad i rigtig lang tid. Mod slutningen er det en sødlig frugt, der toner ud og efterlader lyst at smage igen og igen...