

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 foretages 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 Village Blanc 2017

En meget flot village Meursault, der er sammensat fra to forskellige marker i Meursault. Vinen er både gæret og lagret på ståltank, hvilket giver vinene dens elegance og lethed.

Igen en skøn, frisk og blomsterfyldt duft med de klassiske noter fra nødder, frugt og lidt smør. Det er en relativ slank Meursault med skøn smag, præcision og flot ren frugt.

Den vil fungere fint som aperitif eller til skaldyrsretter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står smukt og indbydende i glasset med en gul gylden krystallklar farve.

Duften

Vidunderlig klassisk Meursault duft med masser af frugt. Røde æbler og snert af fersken. Mandler, smør, tørret ananas og gule vingummibaser. En dejlig kompleks duft, der udvikler sig hele tiden.

Smagen

Vinen smager forrygende og er på en og samme tid elegant og koncentreret. For mig et kvalitetstegn. Masser af flot ung frugt, og en særdeles elegant syre. Vinen besidder en lækker Meursaultsk fedme, som syren støtter flot op omkring. Den er flot balanceret og smager ganske enkelt aldeles fremragende, og er en forførende repræsentant for Meursault.

Eftersmagen

De fleste af Emilien's vine besidder altid en lang eftersmag - længere end gennemsnittet. Denne er ingen undtagelse, og det skærper virkelig appetitten til endnu en mundfuld.