

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 "Clos du Roy" 2017

De jer 2.5 hektar af den store Clos du Roy, der samlet set er på knap 25 hektar. Marken ligger egentlig i kommunen Chenôve, men er en del af Marsannay appellationen. Der er stor variation i vinstokkenes alder, der varierer fra 20 år til 70 år.

Jordbunden har sin helt egen unikke karakter og ses ikke andre steder i Bourgogne. Den er leret med kalksten og masser af kalkholdig grus. Nærmest helt rød i farven.

Igen her foregår alt ved håndkraft, og ca. 60% af klaserne afstilkles.

Igen lagres på både de store 600 liters egetræsfade samt de klassiske 228 liters egetræsfade. Ca. 40% af fadene er nye hvert år.

Domainets samlede produktion er ca. 8.500 flasker årligt af denne helt unikke Bourgogne vin.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Vinous (Galloni) - Januar 2019



Smagsnote

Vinene i glasset

Flot rubinrød farve og helt krystalklar i glasset.

Duften

En skøn duft med masser af røde bær. Fortrinsvis kirsebær og jordbær. En diskret krydret tone og en snert af lakridsrod. Lidt jordede og rustikke elementer i duften også.

Smagen

De røde bær fortsætter også i smagen. De er rene, bløde og let sødlige. Flot koncentrationsniveau der stammer fra de meget gamle vinstokke fra deres marker. Tanninerne er allerede velintegreret og syren tilstede uden at være dominerende. Vinen har den forventede let rustikke karakter her som ung, og er et fremragende bud til vildt eller klassiske Burgundiske gryderetter.

Vinen blomstrer med 3-4 timer på karaffel.

Eftersmagen

Syren er nærværende i begyndelsen af eftersmagen, men damper lige så stille af. Derefter kommer de let sødlige røde bær tilbage, og ligger rigtig længe i munden. Virkelig dejlig finish.