

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 vinmager. 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 "Es Chezots" 2017

Vin fra marken Les Echezeaux der er knap 14 hektar stor. Domainet ejer 2,1 hektar og vinstokkene er mellem 20 og 70 år gamle fordelt på mere end 6 forskellige plots. Igen med en jordbund bestående af ler og kalksten med masser af større sten. Marken dræner flot og har en lidt kølig beliggenhed, der skaber ideelle betingelser for en langsom modning.

Igen foregår alt ved håndkraft og 50% af klaserne afstilles.

Gæring foregår henover ca. 24 dage, hvorefter lagring foregår på egetræsfade. 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.

Grundet lave udbytter produceres kun ca. 4.000 flasker om året.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

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



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot krystallklar rubinrød farve i glasset. Meget indbydende.

Duften

En spændende og rig duft. Den er frisk, givende og med masser af nuancer. Der er dejlig frugt med brombær, blåbær og et strejf af solbær. Under frugten er en skov af yderligere nuancer som lakrids, peber, røde blomster og mineralitet.

Smagen

En dejlig intens medium fyldig vin, der også i smagen har masser af lag og kompleksitet. Den har et dejligt bid med en let rustik profil, der gør den særdeles velegnet til mad. Den er i flot balance med pænt koncentreret ren frugt, bløde tanniner og en insisterende syre.

Den har rigtig godt af luft, så giv den gerne 2-4 timer på karaffel inden den skal serveres.

Eftersmagen

En ret lang eftersmag der er klart frugtdomineret hele vejen. Lige en leet syrebid til at begynde med (understreger igen dens egnethed til mad), hvorfor efter frugten tager over, og bliver liggende i ret lang tid.