

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 vinnemager. 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" 2018

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

Op til 90p af Jasper Morris (Inside Burgundy) – November 2019



Smagsnote

Vinen I glasset

Dyb og tæt i glassen. Flot dyb lilla farve med tæt mørk kerne.

Duften

En dejlig intens og frugtpræget duft. Der er myriader af rød frugt med solbær, brombær, blomme og røde kirsebær. Der kommer også noter fra peber, hyben og lidt lakridsrod. Uhyre spændende og velduftende.

Smagen

Det komplekse og intense fortsætter. Vinen har en vidunderlig blød tekstur grundet den rene frugt, men den er dyb og intens. Tanninerne er diskrete, men dog tilstede. Det er fortsat en meget ung vin, men åben og givende og nem at nyde. Frugt og syre går flot hånd i hånd, og efterlader en vin i fuldendt balance.

Det er en god ide lige at give vinen 2-3 timer på karaffel.

Eftersmagen

Ikke overraskende efterlader denne intense vin en lang eftersmag. Den starter med de diskrete tanniner, der igen lige kigger frem. De bliver liggende lidt i gummerne, hvorefter frugten tager over, og bliver hængende i langt over 1 minut. Lysten til endnu en slurk er der hurtigt!