

## 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 "Clos du Roy" 2018

De ejer 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 afstilles.

Den 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

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Flot dyb næsten lilla farve i glasset. Krystalklar.

#### Duften

En dejlig duft med masser af røde bær. Brombær, jordbær og mørkerøde kirsebær. Skønne elementer fra lakridsrod, krydderier, mælkechokolade, revet appelsinskal og røde æbler. Pakket ind i en let røget tone – velduftende og Burgundisk.

#### Smagen

Også her dominerer den rene røde frugt. Rene og friske røde bær med fylde og intensitet. Medium fylde, imødekommende og nem at nyde. Den er cremet uden at være for cremet, da den holdes i balance af en flot og harmonisk syre.

2-3 timer på karaffel løfter smagsoplevelsen.

#### Eftersmagen

En dejlig eftersmag der ikke overraskende er domineret af ren frugt med en dejlig let sødme. Den ligger længe i munden, og pirrer blot til lysten om endnu en mundfuld.