

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 Emiliens 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 arbejde målrettet med at forbedre kvaliteten i alle aspekter af produktionen. Det er en ret klassisk Bourgogne produktion, og så vidt muligt fortages 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 - Beaune “Clos Les Longes” Blanc 2017

Der er gode køb af gøre blandt de flotte terroirs rundt om Beaune. Her en lille skjult skat smukt beliggende højt på skråningen vest for Beaune. Emilien har et lille plot på marken, og laver kun meget få flasker herfra.

En vidunderlig frisk duft med masser af frugt og blomster. Smagen er let og elegant uden at miste koncentration og dybde. Det er fra ret unge stokke, så syre er skarp og nærværende, men frugten holder den i skak, og sikrer en flot balance. En dejlig eftersmag der bare bliver ved og ved....

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Krystalklar i smuk gylden farve i glasset.

Duften

Allerede ved første indtryk fornemmer man det er en ganske særlig vin. Uhyre forførende med vidunderlige dufte. Frisk appelsin, mild citrus, snert af hø, frisk revet gulrod, afdæmpet mineralitet og svage lidt sødlige grønne toner i baggrunden.

Smagen

Vinen har en vidunderlig tekstur og mouthfeel! Den er elegant og koncentreret på en og samme tid, og er i rasende flot balance. Cremet uden af være fed! Indleder med en let kølig ren frugt. Den er pakket ind i en dejlig mild og diskret syre, der ligger der fra start til slut.

Hæld den meget gerne på karaffel 2-3 timer inden den skal nydes. Og den kan sagtens holde til at serveres i den lidt varmere ende af temperaturskalaen. Virkelig en karakterfuld vin - wow!

Eftersmagen

Og den fortsætter med at imponere i eftersmagen, der er helt utrolig lang. Det er som om den aldrig hører op...

Det er ren frugt og igen meget mild syre, der bliver liggende rigtig længe.