

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 - Bourgogne Aligote "Les Guets de Bises" 2018

Der er noget helt særligt over Aligoté vinne fra Bourgogne. Serveret vel køligt, og det er en lækker aperitif på terrassen. Denne stammer udelukkende fra marken Les Guets de Bises.

Vinen gærer og lagres på ståltank. Lagres i ca. 9 måneder uden battonages.

Emiliens Aligoté er flot og rig. Den har en frisk duft af unge frugter, og smagen er ligeledes frisk og præcis med en rig og dominerende syre.

Den kan sagtens tåle noget luft inden den serveres, og husk at servere den ret køligt - gerne startende nede omkring Champagne temperatur.

Druesammensætning

100% Aligoté

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står krystalklart med en flot og indbydende guld gylden farve i glasset.

Duften

Der er næsten mere Chardonnay end Aligoté. Den dufter virkelig dejligt. Det er en frugt til den tropiske side med ananas, pære og lidt frisk honningmelon. Dertil smør, hasselnødder, grønne urter, kornmark og et strejf af friske grønne æbler.

Smagen

Vinen er imødekommende, frisk og velsmagende. Frugten er let sødlig med god fylde og flot koncentration. En anelse cremet formentlig primært forårsaget af årgangen, men syren er blændende og bringer harmoni og balance til denne dejlige og friske Aligoté. Et dejligt glas til lune dage på terrassen, eller til skaldyr eller fiskeretter.

Eftersmagen

En dejlig frisk eftersmag med ung frugt og diskret syre.