

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 Emilien's 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 - Meursault "En La Barre" Blanc 2018

Fra det flotte terroir Clos de la Barre, hvorfra mange laver Meursault hvidvin der er fuldt på højde med mange 1. cru vine. Emilien's La Barre er absolut ingen undtagelse.

Lagret et år på de klassiske egetræsfade med kun en meget lille andel nye fade (ca. 10%). de 12 måneder på fad er uden battonages, hvorefter de klares med 4 til 6 måneder på ståltanke inden aftapningen.

En vidunderlig rig og mange facetteret duft med masser af ren frugt, blomster, nødder og frugt.

Smagen fortsætter i den rige stil, og også her er der frugt med renhed, dybde og intensitet. En forførende tekstur der giver en mundfornemmelse helt i særklasse.

En skøn lang og rig eftersmag signalerer både kvalitet og holdbarhed - en helt forrygende hvid Meursault.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb guld gylden farve i glasset. Krystalklar og indbydende.

Duften

Ahhh - så er vi i Meursault. Skøn frugt med røde æbler, friske pærer, honningmelon og diskret ananassaft. Og så valnødder, smør, lidt bananlikør, mandler og let sødlig gulerodssaft.

Smagen

En vidunderlig tekstur og mouthfeel! Let cremet men dejlig frisk. Frugten er fyldig med flot koncentration - frisk og velmagende. Den har karakter - det er La Barre. Et terroir der taler sit eget sprog. Syren er formidabel - diskret tilstede hele tiden - ubemærket men optimalt. Den smager forrygende og er i uhyre flot balance.

Dekanter den gerne 2-3 timer inden servering. Nyd den "stand alone" eller sammen med skaldyr, fiskeretter eller lyst kød.

Eftersmagen

Ikke overraskende er det en lang eftersmag. Den let søde og let cremede frugt hænger ved i eftersmagen. Og den diskrete syre er der også. Virkelig en skøn eftersmag, der blot skærper appetitten til endnu en mundfuld.