

## 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 - Meursault 1. cru "La Goutte d'Or" Blanc 2018

Et af de bedste terroirs i Meursault.

Den ligger som den først af 1. cru markerne, når man kører ud af Meursault by mod Puligny-Montrachet. En uhyre flot beliggenhed.

Emiliens plot ligger helt perfekt midt på bakken.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En smuk og indbydende guld gylden farve i glasset.

#### Duften

En skøn, frisk og kompleks duft. Der er bestemt Meursault toner fra frugter, valnødder og smør. Den besidder også et dejligt let kalket og mineralsk udtryk. Dertil lidt tropiske toner fra ananas, pære og et strejf af mango. Virkelig spændende, velduftende og indbydende.

#### Smagen

Vinen har en utrolig dejlig tekstur og "mouthfeel". Den har en vis Meursault'sk cremethed, men har bestemt kant og karakter. Frugten er ren og med en flot koncentration. Den er frisk og naturligvis ung, men skræmmende nem at drikke. Syren er ganske diskret, men den er til stede, og bringer vinen i en uhyre flot balance.

Dekanter den meget gerne 2-3 timer inden den skal serveres. Den udvikler sig hele tiden, og leverer masser en indbydende indtryk.

#### Eftersmagen

En vildt imponerende lang eftersmag. Først et let syrebid. Så overtager den friske, rene og unge frugt. En vis let sødme - lækker. Og den fornemmelse bliver liggende i munden i op imod et par minutter - imponerende.