

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 Village Blanc 2018

En meget flot village Meursault, der er sammensat fra to forskellige marker i Meursault. Vinen er både gæret og lagret på ståltank, hvilket giver vinene dens elegance og lethed.

Igen en skøn, frisk og blomsterfyldt duft med de klassiske noter fra nødder, frugt og lidt smør. Det er en relativ slank Meursault med skøn smag, præcision og flot ren frugt.

Den vil fungere fint som aperitif eller til skaldysretter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En indbydende og fristende klar korngylden farve i glasset.

Duften

En helt vidunderlig og forførende duft. Klassisk Meursault. En dejlig frugtbåret duft med overvejende tropiske elementer som ananas, moden pære, honningmelon og et strejf af kokos. Man finder også nødder, lidt smeltet smør og vingummi.

Smagen

En dejlig ret fyldig Meursault med særdeles behagelig tekstur. Flot højt koncentrationsniveau for en village med en frisk, ren og ung frugt. Syren er forrygende og er med til at gøre vinen harmonisk og rasende velsmagende.

Den er klar fra første fløjt, men det klæder den lige at få 1-2 timers dekantering inden servering. Et oplagt valg til lidt federe fiskeretter eller lyst kød.

Eftersmagen

En exceptionel lækker eftersmag. Frugt, frugt og atter frugt. Og en skøn syreaflutning. Og den bliver bare liggende og liggende og liggende....wow.