

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 “Les Perrieres” 2018

Der er bred enighed om, at Perrieres nok er det bedste terroir i Meursault.

Emilien laver sine vine med begrænset brug af nye fade.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står som flydende guld. En smuk krystallklar guldgylde farve.

Duften

Ingen tvivl om at vi er i Meursault. Den er ren med flot frugt, og masser af de klassiske elementer. Smør, pære, hasselnødder, et strejf af honningmelon, gule modne æbler og et drys vingummibamser. Lad den endelig få en god temperatur i glasset - den kan fint holde til det, og det åbner et spændende duftunivers.

Smagen

Man møder en fyldig, let cremet og bredskuldret frugt med en fløjlsblød tekstur. Den bliver på ingen måde flommet, da syren holder hele kompositionen på plads med dens præcision og ganske markante tilstedeværelse. Den fremstår i flot balance, og er - selv med det høje koncentrationsniveau - i uhyre flot balance.

En fremragende match til langt de fleste fiskeretter. Husk endelig at dekantere et par timer eller tre i forvejen.

Eftersmagen

Som ventet en skøn og lang eftersmag. Først et friskt syrebid - ikke snerpande - nærmest perfekt. Så kommer den fyldige let sødelig frugt, der bliver liggende meget længe. Dertil lidt smør og vingummi toner.