

## 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 - Beaune “Clos Les Longes” Blanc 2018

Der er gode køb af gøre blandt de flotte terroirs rundt om Beaune. Her en lille skjult skat smukt beliggende højt på skråningen vest for Beaune.

Lagret et år på de klassiske egetræsfade med kun en meget lille andel nye fade (ca. 10%).

Lagres 12 måneder på fad uden battonages, hvorefter de klares med 4 til 6 måneder på ståltanke inden aftapningen.

Emilien har et lille plot på marken, og laver kun meget få flasker herfra.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En smuk og indbydende lys guldgylden farve i glasset.

#### Duften

En virkelig vidunderlig og forførende duft. Den har et overvejende tropisk islæt med noter fra fersken, abrikos, honningmelon og friske ananas. Der kommer også dufte fra smør, valnød, korn og et strejf stikkelsbær. Den signalerer flere appellationer men det er skøn Burgundisk Chardonnay.

#### Smagen

Det er en flot og fyldig Chardonnay med brede skuldre. Rig på ren frugt med flot koncentration. Syren er uhyre flot og er markant til stede uden at overtage hovedrollen. Den har en dejlig kant med personlighed og karakter. Den er ung men leverer næsten hele pakken, da den fremstår i uhyre flot balance. Den hidtil bedste Longes fra Emilien? Dens dybde og kompleksitet signalerer også et stort lagringspotentiale.

#### Eftersmagen

En frugt domineret eftersmag. Ren og med ret høj intensitet. Syreprofilen fortsætter og eftersmagen er lang og meget velsmagende. Skærper blot appetitten til mere...