

Domaine Yves Boyer-Martenot (Meursault - Bourgogne)

Det er med stor respekt for de enkelte terroirs at Vincent i dag laver hans vin. Han er 4. generation og arbejdede i 2002 tæt sammen med sin far Yves for at overtage styringen alene fra 2003.

Hovedparten af deres besiddelser er beliggende i Meursault, og 90% af produktionen er hvide Bourgogne vine. Al produktion foregår efter organiske principper dog har de ikke en decideret certificering, men det kan ændre sig indenfor kort årrække. Siden 2018 har produktionen været 100% organisk.

Produktionen er helt klassiske dog krydret med de nyeste maskiner indenfor vinifikationen. Grøn høst, håndplukning, håndsortering både i marken og inden presningen og klassisk kultivering af jorden.

Vinene lagres alle i klassiske 300 liters tønder i 12 måneder, og cirka 1/3 er hvert år nye tønder. Typisk i juni måned hældes vinene på tank cirka 2 måneder før de skal tappes.

De er fantastisk vin med en vidunderlig ren frugt, der gør dem særdeles tilgængelige og en nydelse at drikke som helt unge. Men der er koncentration og kvalitet til mange års udvikling i kælderen.

Domaine Yves Boyer-Martenot - Meursault Cuvée Fernand Boyer 2018

En helt forrygende Meursault Cuvée der stammer fra en perlerække af village terroirs.

Den er sammensat af druer fra Les Pellans, Les Pelles, Moulin Landin og Pré de Manche.

Gennemsnitsalderen på vinstokkene er 30 år

Den lagrer på egetræsfade, og der anvendes blot 10% nye fade til vinen.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 90p af Allen Meadows "Burghound" - Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot tæt ananas gylden farve i glasset. Flot dybde.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af frugt. Vi et ovre i den mere tropiske afdeling med honningmelon, gule let modne æbler, pære og lidt mandarin. Der kommer også de klassiske Meursault elementer som smør og valnødder. Virkelig velduftende og ret ekspresiv.

Smagen

En flot og fyldig vin med en behagelig tekstur. Frugten er ren med et flot højt koncentrationsniveau. Syren er intens men ikke hverken markant eller dominerende - blot flot afmålt til frugten. Den er i flot balance. Rig og ganske kompleks.

Den ekspresiv og givende her som ung, men rummer masser af lagringspotentiale.

Den har godt af et par timers dekantering. Et godt match til alskens fiskeretter, sushi eller evt. lyst kød.

Eftersmagen

Man fornemmer det høje koncentrationsniveau i gummerne i eftersmagen, der indledes med det bid samt en forrygende lækker syre. Det toner ud og efterlader en dejlig let sødlig frugtsmag. Meget lang eftersmag.

(Smagt 16. september 2021)