

## 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 en kort årrække. Siden 2018 har produktionen været 100% organisk.

Produktionen er helt klassiske dog krydret med de nyeste maskiner indenfor vinifikation. 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 kælderens.

### Domaine Yves Boyer-Martenot - Meursault "Les Narvaux" 2018

Marken Narvaux er den måske bedste village mark i hele Côte de Beaune.

En lang række vine derfra har 1. cru niveau, og denne fra Vincent er absolut ingen undtagelse

Narvaux er en af de højst beliggende vinmarker i Meursault.

Domainets vinstokke er knap 50 år gamle.

Den lagrer naturligvis i egetræsfade, hvor blot omkring 10% er nye. Og efter følgende ca. 6 måneder på amfora.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91p af Allen Meadows "Burghound" - Juni 2020



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står indbydende og krystalklart i glasset med en smuk korngylden farve.

#### Duften

En dejlig klassisk Meursault med masser af finesse. Masser af frugt med bl.a. honningmelon, ananas, klementiner og modne pærer. Læg dertil smør, hasselnødder, frisk korn og gule æbler så har du en skøn Meursault duft.

#### Smagen

Vinen har en dejlig ren og blød tekstur. Indledningsvist er det en meget ren frugt man møder. Velsmagende og høj koncentration. Den har en flot dybde og kompleksitet. Syren er fremragende og til stede på den gode måde. Vinen er i forrygende flot balance.

Server den ikke alt for kold. Den klarer fint lidt højere temperatur. Og dekanter gerne 2-3 timer inden servering.

Vinen kan nydes helt alene uden mad, men vil være et godt match til bl.a. fiskeretter - også de fede af slagsen.

#### Eftersmagen

En dejlig lang og ren eftersmag, hvor man først fornemmer den koncentrerede frugt og dejlig syre. Det afløses af en let sødelig frugt, der bliver liggende ret længe. Det efterlader en skøn smag i munden, der skærper appetitten til endnu en mundfuld.

*(Smagt 18. september 2021)*