

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 Emilien's 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 - Bourgogne Chardonnay 2018

Emilien's såkaldte regionsvin, der er en generisk Chardonnay, der stammer fra nogle af hans ældre stokke fra to Meursault marker Les Grandes Coutures og Les Pellans.

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

Lagres ca. 9 måneder på fad uden battonages, hvorefter de klares med 2 til 3 måneder på ståltanke inden aftapningen.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står i glasset med en flot lysgylden farve. Der anes en svag grønlig tone.

Duften

Den vælter næsten op af glasset med masser af indtryk. En dejlig ren frugt med ingredienser som grønne æbler, honningmelon, stjernefrugt og et diskret strejf lime. Også et diskret mineralisk element, der suppleres med en svag kornduft. En spændende og ganske rank duft.

Smagen

Det er en flot, ren og Chardonnay med en særdeles behagelig tekstur. Den har et flot højt koncentrationsniveau og en perfekt doseret syreprofil. Den fremstår i særdeles flot balance.

Den er åben og givende, og smager brandgodt her som ung. Men gem den roligt i mange år, da det flotte koncentrationsniveau vil holde den frisk længe.

Et skønt pre-dinner glas, der kan serveres til selv de tunge fiskeretter. Dekanter gerne et par timer inden servering.

Eftersmagen

En flot og lang eftersmag, der indledes af et frisk syrebid. Så tar' frugten over, og bliver liggende imponerende længe.

(Smagt 7. september 2021)