

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 1. cru "Charmes" 2018

Et af de tre bedste terroirs i Meursault, der er kendt for at levere hvide Bourgogne vine af sublim kvalitet. Denne fra Vincent Boyer er absolut ingen undtagelse, og smager så englene synger!

Det er ægte og klassisk Meursault.

Domainets marker er beliggende i den sydlige del af Meursault, og grænser lige op til Puligny-Montrachet.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 92p af Allen Meadows "Burghound" - Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk og glinsende krystalklar med en guldgylde farve.

Duften

En vidunderlig og ekspressiv duft med masser af frugt. Den er tropisk domineret med frisk ananas, lidt fersken, honningmelon og et strejf bananlikør. Men en diskret men frisk limetone kigger også frem. Og så er der oceaner af smør, hasselnødder og

Smagen

Vinen har en vidunderlig tekstur og et meget højt koncentrationsniveau. Frugten er bredskuldret og med en perfekt cremet profil. Syren er absolut blændende og er med til at bringe harmoni over vinen. En flot flot Charmes!

Den er meget givende nu, men besidder naturligvis masser af lagringspotentiale. Ved servering nu skal den gerne have 2-4 timer på karaffel. Den skal ikke serveres alt for kølig - den lever mere og mere med stigende temperatur - og kan holde til det!

Fremragende match til fede fiskeretter (Laks m.m.), Sushi eller lyst kød (Kylling m.m.).

Eftersmagen

Som ventet en meget lang eftersmag. Først koncentreret frugt og en lækker syrebid. Dernæst ren og let sødlig frugt i laaaaaang tid! Bravo!

(Smagt 22. oktober 2021)