

Domaine Jean Fournier (Marsannay - Bourgogne)

Med stolthed kan jeg nu præsentere en af de mest anerkendte producenter i Marsannay. I dag under ledelse af Laurent Fournier der siden 2004 har dyrket hans vinmarker økologisk og med egentlig økologisk certificering siden 2008.

Et ret stort Domaine med ca. 22,5 hektar vinmarker. Flere steder beplantet med vinstokke der er mere end 70 år gamle.

Domainet anses af internationale vinkritikere for værende en af de bedste producenter af vinene i Marsannay. Domaine blev etableret tilbage i 60'erne af Laurents far Jean Fournier. Og 2001 begyndte Laurent at arbejde sammen med sin far, og overtog den fulde kontrol med Domainet i 2003.

Laurent vandt ret hurtig bred anerkendelse for hans evner og kvaliteten af hans vine. Således blev han i 2011 tildelt den prestigefyldte "Trophée des Jeunes Talents". En anerkendelse der går til den bedste unge vinbonde i henholdsvis Côte de Nuits, Côte de Beaune og Côte Chalonnaise.

På trods af sin unge alder besidder Laurent allerede en solid portion erfaring som vinmager. Han er uddannet i Beaune og har fået en del af sin praktiske erfaring hos familien Moueix i Pomerol, hvor han var tilknyttet Château La Fleur-Pétrus. Ikke noget helt dårligt kvalitetsmæssigt udgangspunkt. Det er måske der hans kompromisløse stræben efter kvalitet og udvikling stammer fra.

Hans parceller er nogle af de bedste terroirs i Marsannay, og hans vine er i den grad særdeles høj kvalitet til prisen.

Domaine Jean Fournier - Bourgogne Rouge Côte d'Or 2019

Vinen er lavet på druer fra 5 forskellige plots, hvor vinrankerne er mellem 40 og 50 år gamle.

Dertil de unge druer (ca. 20 år gamle ranker) fra markerne Clos du Roy og Les Longeroies. Så grundmaterialet er et særdeles højt kvalitetsniveau.

Alt er naturligvis håndplukket og ca. 80% af druerne er afstillet.

Gæringen foregår i ca. 20 dage i ståltanke, hvorefter de lagres i 12 måneder i hans store 500 liters egetræsfade.

De producerer ca. 25.000 årligt af denne flotte regionsvin.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En rød lilla og ret dyb farve i glasset.

Duften

En dejlig ekspressiv duft med masser af røde bær. Det er friske røde kirsebær, og hindbær, der dominerer. Der er et par søde elementer med lidt chokolade, karamel og lakridsrod. Ren og indbydende duft.

Smagen

Man mødes af en dejlig ren og blød frugt. En vidunderlig tekstur. Den er medium fyldig med masser af smag og fin kompleksitet. En fin koncentration og diskrete og velintegrerede tanniner.

Den er meget nem at nyde også her som helt ung. Den har godt af lidt luft, så dekanter den gerne et par timer inden servering. Et glimrende pre-dinner glas, der også vil gå godt til en række vildt retter.

Den har masser af potentiale, og kan fint gemmes 5 år eller mere.

Eftersmagen

Frugten dominerer eftersmagen. De diskrete tanniner sidder mildt i ganen, men afløses hurtigt af den unge let sødlige frugt. Sidder ret længe.

(Smagt 6. oktober 2021)