

## 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 - Gevrey-Chambertin 1. cru "Les Champeaux" 2019

Stammer fra 1. cru marken Champeaux, der samlet dækker 6,7 hektar.

Laurent laver blot 2 fade af denne vin - dermed ca. 600,- flasker.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

91-93p af VINOUS (Antinio Galloni) - December 2020



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot dyb mørkerød/blodrød farve i glasset.

#### Duften

Virkelig en skøn duft med masser af bær. Dominere af solbær, brombær og hindbær. Mørk chokolade og lakridsrod er yderligere ingredienser. Den har tillige en let og dejlig spicy tone. Og en ret kødfuld duft. Den udvikler sig hele tiden og besidder masser af komponenter. Komplex og velduftende.

#### Smagen

Kompleksiteten fortsætter i smagen i en vin med stor fylde. Masser af flot ren 19'er frugt, der er en nydelse allerede her som helt ung. Tanninerne er presente men behagelige og velintegreret. Syren er blændende. Den fremstår som forventet harmonisk og afbalanceret.

Selvom den er ung, og den allerede rig og velsmagende. Men den gemmer på endnu mere. Den vil med sikkerhed levere endnu mere efter nogle år i kælderen.

Vil du nyde den her som ung, så dekanter den 3-4 timer inden servering, og server den evt. sammen med råvildt - det vil være et flot match.

#### Eftersmagen

Som ventet er eftersmagen lang. Bløde og finkornede tanninerne sidder let i gummerne, og de afløses af en let sødlig frugt med et strejf af lakrids. (Smagt 10. oktober 2021)