

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 hurtigt 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 - Marsannay "Cuvée Saint Urbain" Blanc 2019

Denne skønne hvidvin er en cuvée, der står af vin fra to marker i Marsannay. Domainet ejer 0,1 hektar i marken Plante-Pitois, og de ejer 0,5 hektar i markerne Etalles og Récil. Altså samlet 0,6 hektar der lægger druer til denne hvidvin. Som til alle andre vine foregår alt arbejde i hånden. Høsten og sorteringen. Kontinuerlig og mild presning af hele klaser uden anvendelse af svovl.

Gæring og lagring foregår i de store 600 liters egetræsfade, hvoraf kun ca. 10% er nye. Cuvéernes sammenstikkes i ståltanke hvor de så hviler i ca. 4 måneder inden de aftappes.

De laver ca. 4.500 flasker årligt af denne cuvée.

Druesammensætning

85% Chardonnay & 15% Pinot Blanc

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot lidt mørk korngul farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk duft med masser komponenter. Et kønt mix med ananas, grønne æbler, honningmelon, pærer og karambol. Der kommer lidt søde noter fra vingummi, et strejf af både urter og mineralitet.

Man kan virkelig arbejde med vinen, og den bliver ved med at sende spændende nuancer.

Smagen

Man møder en virkelig behagelig tekstur i vinen. Frugten er ret fyldig og let cremet, men den lille andel af Pinot Blanc sikrer et skønt mix mellem det fyldige og det friske. Syreprofilen er vidunderligt komponeret. Som en god dommer i en sportskamp - den er der når den skal være der, mens ellers diskret og present. Uhyre velbalanceret hvidvin.

Den er særdeles nem at nyde som et dejligt fyraftensglas. Men der er masser af parringsmuligheder med mad. Lyst kød, fed fisk og skaldyr blot for at nævne nogle.

Dekanter den gerne et par timer inden servering, og server den køligt. Nyd den mens den er helt ung som nu, eller gem den nogle år i kælderen - der er mange års lagringspotentiale i vinen.

Eftersmagen

Eftersmagen er først let sødlig frugt, hvorefter der hurtigt følger diskret syre. Derefter vender frugten tilbage i let sødlig stil, og bliver ellers liggende meget længe.