

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 kælder.

Domaine Yves Boyer-Martenot - Meursault 1. cru "Perrières" 2018

Måske det bedste terroir i hele Meursault, og en mark der leverer hvide Bourgogne vine i absolut verdensklasse. Denne hører med i den absolutte elite, hvilket du hurtigt vil fornemme, når du smager vinen.

Jordbunden i denne vel nok bedste mark i Meursault er jordbunden fyldt med klipper og sten. Dette kaldes "pierre" på Fransk, og marken har fået sit navn derfra. "Perrieres" leverer overdådige og forførende vine.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 93p af Allen Meadows "Burghound" - Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En krystallklar gul gylden farve i glasset.

Duften

Meursault - jeg elsker duften af klassiske Meursault. Og det er lige, hvad denne dufter af. Masser af frugt med dominans fra pærer, ananas, et strejf af lime og klementiner. Læg dertil smør, hasselnødder og lidt vingummibamser - så har du en ægte Meursault. Forførende og rasende velduftende.

Smagen

Smagen er bred, dyb og fyldig. Masser af koncentration der næsten efterlader en fornemmelse af blide tanniner. Den har fedme, men syren er perfekt og bringer vinen i flot balance. En absolut top Perrieres.

Den er ekspressiv og givende allerede nu, men rummer et meget stort lagringspotentiale.

Nyd den uden mad - den er det værd. Eller server den med en lækker fed laks.

Eftersmagen

Som ventet lang - meget lang. Den høj koncentration sidder næsten fast i gummerne. Syren følger trop, og efterhånden som den fader ud bliver en dejlig let sødlig frugt liggende - længe! Den kæler for dig, og du får bare lyst til endnu en mundfuld - sådan!

(Smagt 9. oktober 2021)