

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 - Corton Grand Cru Rouge "Le Rognet" 2019

Domainet ejer ca. 0,6 hektar jord i Gevrey-Chambertin. Det er fordelt på 2 plots. 0,4 hektar i marken Creux-Brouillard og 0,2 hektar i marken Clos Prieur. Begge marker med vinstokke på over 40 år.

Alt høstes pr. håndkraft og den grundige sortering sker også manuelt. Ca. 50% af klaserne afstilles. Gæringen forløber henover lidt over 20 dage, hvorefter vinen lagres på egetræsfade. Lagringen af vinen er igen fordelt på 600 liters fade og 228 liters fade, og lagrer samlet i ca. 16 måneder. Kun cirka 30% er nye fade.

Deres årlige produktion af denne vin er cirka 3.500 flasker.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

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



Smagsnote

Vinen i glasset

En meget dyb mørkilla farve i glasset. Tæt og uigennemsigtig som ventet.

Duften

Det er en eksplosion af mørkerøde bær i duften. Solbær, jordbær og brombær er blandt de dominerende. Man fornemmer fad i duften med et strejf af vanilje. Der er masser af komponenter i denne ret intense duft. Lakrids, Hyben, mokka, mørk chokolade og diskret sort peber.

Smagen

Som ventet fortsætter intensitet i smagen. Den er tæt og koncentreret. Ganske markant fadpræg fortsat, hvilket helt sikkert vil fortage med nogle år i kælderens. Tanninerne er klart til stede, men ikke på nogen måde aggressive – nærmest tværtimod. Syreprofilen er blændende, og vinen er allerede nu i flot balance. Men ung – meget ung.

Jeg må klart anbefale at gemme vinen nogle år i kælderens. Måske op imod 10 år inden du nyder den igen. Der er flere årtiers levetid i denne vin.

Eftersmagen

Tanninerne sidder diskret i gummerne, og eftersmagen er præget af den unge frugt. Den er frisk og let bitter, og det er kun med den absolutte slutning, at der kommer en let sød lakridstone.

(Smagt den 24. november 2021)