

## 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 kælderens.

### Boyer-De Bar - Rosé 2020

Emmanuel Lucas De Bar ejer vinmarkerne hvorfra druerne til denne vin kommer. De er beliggende lige udenfor Pezenas, i Hérault valley. Gennemsnitsalderen på vinstokkene er over 20 år.

Jordbunden er rig på ler og grus, og med en moderat procentdel af kalksten. Vinmarker plejes efter økologiske principper, men de er endnu ikke certificeret.

Al høst foregår i hånden, og både gæring og lagring sker i ståltanke.

Vincent Boyer fra Domaine Boyer-Martenot slog sig i 2018 sammen med hans barndomsven Emmanuel Lucas De Bar, der i dag ejer vinmarker i Hérault valley i Languedoc.

Vinene er lavet ud fra samme filosofi som Vincents eftertragtede Meursault vine.

### Druesammensætning

75% Cinsault og 25% Syrah

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot og krystalklar grape pink farve i glasset.

#### Duften

Masser af dejlige friske røde bær strømmer op af glasset. Der er bl.a. kirsebær, jordbær og friske ribs. Frugten blandes med sommerlige florale toner – indbydende! Let sødlig men også med en lækker diskret krydret tone.

#### Smagen

Smagen er frisk og saftig. Den er medium fyldig med en dejlig struktur. Behagelig og harmonisk. Men den har også en ganske pæn koncentration, og en flot syreprofil.

Nyd den afkølet både som aperitif, men også som følgesvend til fisk og skaldyr. Og naturligvis til en gang sommersalat! Jeg vil nok foreslå en 8 -12 grader, men det er nok et præferencespørgsmål. Server den fra køleskabet – så finder du hurtigt ud af ved hvilken temperatur du foretrækker den.

Den vil med sikkerhed holde sig frisk de næste 3-5 år med god opbevaring, så fyld blot kælderen op....

#### Eftersmagen

En ret lang eftersmag med masser af let sødlig frugter, og en dejlig syre.

(Smagt den 5. april 2022)