

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 - Sauvignon Blanc 2021

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

100% Sauvignon Blanc

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står krystallklart med en meget lys let gullig farve i glasset.

Duften

En vidunderlig friske duft med masser af frugt og blomster. Frugten domineres af citrus med bl.a. lime og lemon. Men lidt fersken og frisk ananas kigger også frem. Grønne urter, nyslået græs og forårsblomster er yderligere komponenter i denne skønne og ret komplekse duft.

Smagen

Vinen har en skøn tekstur med en let/medium fyldig stil. Frugten er ren og pæn intens med en ret flot koncentration. Kødfuld og juicy. Som ventet en ret markant syreprofil, der falder godt ind med den fyldige frugt. Flot balance.

Den fremstår ung og frisk med masser af smag. Den holder fint nogle år i kælderen med god opbevaring. Også denne har rigtig godt af en time eller to på karaffel inden servering.

Server den som aperitif eller til fiskeretter, sommersalat eller diverse oste.

Eftersmagen

Syren dominerer i begyndelsen, og bidrager til en frisk og let bitter bid i begyndelsen af eftersmagen. Så kommer frugten strømmende med en let cremet og let sødlig profil. Spændende og lækkert.

(Smagt den. 17. maj 2022)