

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 kælderen.

Domaine Yves Boyer-Martenot - Meursault Cuvée Fernand Boyer 2019

En helt forrygende Meursault Cuvée der stammer fra en perlerække af village terroirs.

Den er sammensat af druer fra Les Pellans, Les Pelles, Moulin Landin og Pré de Manche.

Gennemsnitsalderen på vinstokkene er 30 år

Den lagrer på egetræsfade, og der anvendes blot 10% nye fade til vinen.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91 af Allen Meadows "Burghound" - Juni 2021.



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står med en smuk guld gylden farve i glasset. Krystalklar og indbydende.

Duften

Igen med klassiske Meursault toner. Masser af frugtdufte fra bl.a. modne appelsiner, honningmelon, grønne æbler, karambol og et strejf af lime. Dertil gule vingummibamser, smør, hasselnødder og gule forårsblomster. Komplex og uhyre velduftende!

Smagen

Den er fyldig og cremet – som en Meursault gerne må være efter min opfattelse. Dejlig tekstur og flot fylde. Masser af frugt og et højt koncentrationsniveau. Blændende syre der er diskret, men som alligevel lige stikker hovedet frem på de rigtige tidspunkter. Harmonisk og velsmagende.

Den fremstår naturligvis meget ung, men efter et par timer på karaffel folder den sig for alvor ud. Den rummer et betydeligt gemmepotentiale.

Et perfekt match til fede fiskeretter, sushi eller blot som et hyggeglas en sommeraften på terrassen....

Eftersmagen

Der kommer et dejligt let bitter bid fra syren som det første. Så tar' frugten over og bliver liggende længe med både let syrlige og sødelige toner. Spændende og lækker eftersmag.

(Smagt den 11. maj 2022)