

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 vinifikationen. 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.

Domaine Yves Boyer-Martenot - Meursault "Les Narvaux" 2019

Marken Narvaux er den måske bedste village mark i hele Côte de Beaune.

En lang række vine derfra har 1. cru niveau, og denne fra Vincent er absolut ingen undtagelse

Narvaux er en af de højst beliggende vinmarker i Meursault.

Domainets vinstokke er knap 50 år gamle.

Den lagrer naturligvis i egetræsfade, hvor blot omkring 10% er nye. Og efter følgende ca. 6 måneder på amfora.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Allen Meadows "Burghound" – Juni 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står smuk og indbydende i glasset med en flot guldgylde farve.

Duften

Ahhh...klassisk Meursault – som altid fra Boyer-Martenots hånd. Masser af ung frisk frugt. Der er gule modne æbler, frisk ananas og honningmelon. Og et frisk strejf af lime. Man finder også hasselnødder, smør og gule blomster. Den dufter bare så godt.

Smagen

Man møder en tæt, intens vin med et imponerede højt koncentrationsniveau – klart på 1. cru niveau! Fyldig og let cremet frugt med en skøn tekstur. Den er rig og kompleks. Syren er vidunderlig og vinen fremstår i flot balance.

Den er velsmagende og nem at nyde allerede nu, men rummer også et betydeligt gemmepotentiale. Den skal lige have et par timer på karaffel – eller lidt mere – så sidder den lige i skabet.

Nyd den som pre-dinner glas eller sammen med sushi, skaldyr og fisk.

Eftersmagen

Eftersmagen er intens og lang. Masser af ung og stram/fast frugt til at begynde med. Så kommer en frisk let sødlig tone, også fra frugten, der bliver hængende i meget lang tid. Flot.

(Smagt den 7. maj 2022)