

Domaine Bernard Millot (Meursault - Bourgogne)

Endnu et lille familie Domaine, der nu ledes af fjerde generation af vinbønder. I 2008 overtog unge Emilien dette Domaine fra hans far, årgang 2010 blev Emiliens første årgang, der var helt hans egen. De ejer i dag 8 hektar vinmarker i Meursault, Puligny-Montrachet og Beaune, hvor hovedparten ligger i Meursault idet de blot har 2 plots i Beaune og et enkelt plot i Puligny-Montrachet. De har en del forskellige plots (markstykker) af hver mark, så der laves ikke ret mange af hver vin, og der er mange, der gerne vil have hans vine.

De er ikke certificeret organisk eller biodynamisk producent, men de arbejder efter de gældende retningslinjer herfor. Emilien har ikke umiddelbart planer om reelt at blive certificeret, men det kan være dette ændrer sig i nær fremtid.

Emilien er uhyre talentfuld, og de nye årgange af hans vine bliver bare bedre og bedre. Fra at være lidt tunge klassiske Meursault vine, begynder hans filosofi at brænde igennem vinene, og de besidder nu en præcision og rankhed, der lover fantastisk for fremtiden for dette Domaine. Han bruger al sin tid i markerne, og arbejde målrettet med at forbedre kvaliteten i alle aspekter af produktionen. Det er en ret klassisk Bourgogne produktion, og så vidt muligt fortages alt med håndkraft. Gæring foregår ved naturens hjælp med den naturlige gær der findes i kælderens.

Det er endnu en lille skjult skat fra Bourgogne, hvor man får høj værdi for pengene – også selvom vinene ikke er helt billige. Emilien laver primært hvide vine, men har også en lille produktion af røde vine. De smager også fremragende, men jeg har i første omgang valgt kun at importere hans hvide vine, der i den grad giver værdi for pengene.

Domaine Bernard Millot - Meursault “En La Barre” Blanc 2019

Fra det flotte terroir Clos de la Barre, hvorfra mange laver Meursault hvidvin der er fuldt på højde med mange 1. cru vine. Emiliens La Barre er absolut ingen undtagelse.

Lagret et år på de klassiske egetræsfade med kun en meget lille andel nye fade (ca. 10%). de 12 måneder på fad er uden battonages, hvorefter de klares med 4 til 6 måneder på ståltanke inden aftapningen.

En vidunderlig rig og mange facetteret duft med masser af ren frugt, blomster, nødder og frugt.

Smagen fortsætter i den rige stil, og også her er der frugt med renhed, dybde og intensitet. En forførende tekstur der giver en mundfornemmelse helt i særklasse.

En skøn lang og rig eftersmag signalerer både kvalitet og holdbarhed - en helt forrygende hvid Meursault.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står krystallklar og smukt glinsende i glasset med en flot guldgylde farve.

Duften

En ret intens duft med masser af frugt. Det er klart citrus domineret med citron, lime, appelsin og friske grønne æbler. Dertil the, sivstrå og mandler. Ret kompleks og meget spændende duft.

Smagen

Intensiteten fortsætter i smagen. Den fremstår med masser af frugt med et højt koncentrationsniveau. Den er på en og samme tid elegant og muskuløs. Komplet og kompleks og naturligvis meget ung. Syreprofilen flot og perfekt doseret. Den er i uhyre flot balance og en virkelig flot vin.

Jeg vil anbefale man lige gemmer den et par år i kælderens. Den er ret åben allerede nu, men leverer naturligvis ikke sit fulde potentiale endnu. Vigtigt den dekanteres 2-3 timer inden de serveres.

Server den til de federe fiskeretter eller en gang Sushi.

Eftersmagen

Først fornemmer man en stigende syreprofil, og man fornemmer den høje koncentration næsten giver en tannisk fornemmelse i gummerne. Men frugten kommer marcherende og tar' over og bliver liggende i imponerende lang tid.

(Smagt den 4. september 2022)