

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 Village Cuvée Fernand Boyer 2020

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

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står krystalklart i glasset med en flot og lys korngylden farve.

Duften

En herlig og ret åben duft med dybde og kompleksitet. Masser af frugt med både citrus og mere tropiske komponenter. Friske abrikoser, ananas, karambol og en dejlig lime tone som baggrundsmusik. Der er gule forårsblomster, hasselnødder og køligt smør. Indsmigrende og spændende.

Smagen

Dybden og kompleksiteten fortsætter i smagen. Masser af ren og dejlig cremet frugt, hvor en vidunderlig præcis syre skaber balance i vinen. Koncentrationsniveauet er ret højt, men vinen besidder alligevel en lethed, der gør den meget nem at nyde også her som helt ung.

Vinen leverer flot allerede her som helt ung. Naturligvis gemmer den på noget af potentiale, og den vil kunne udvikle sig og holde i mange år. Nydes den nu så skal den lige dekanteres 2-3 timer inden servering.

Men et lækkert match til de lidt federe fiskeretter, skaldyr og sushi.

Eftersmagen

Dejlig eftersmag. Først et frisk bid af ung frisk frugt og en dejlig syre. Derefter ren frugt – masser af frugt. Det hænger længe og slutter med en let sødlig tone. Lækkert og pirrer lysten til en lille mundfuld mere.

(Smaat den 6. juli 2023)