

2020 Champ Forey, Jean Fournier, Bourgogne

Jean Fournier

Jean Fournier er far til Laurent Fournier, som, efter uddannelse i Beaune, har arbejdet med sin far fra 2001 og haft styrepinden på domænet siden 2003, men familien har været her siden 1700-tallet.

Hans bedstefar lavede vin i Longeroies i kommunens nordlige del og solgte til negocianter. Da han døde i 1960, måtte den kun 17-årige Jean overtage sammen med sin mor og søster.

Laurent begyndte i 2003 med økologisk drift i "Es Chezots" og fandt en meget hurtig forbedring i vinstokkenes tilstand. Han har købt stadig flere parceller, og hele domænet blev økologisk certificeret i 2008. Nye plantninger sker med "selection massale" vinstokke, der er aflæggere af dem, som har fungeret bedst under lignede vækstforhold på ejendommen.

Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

Vinen

En cuvée, Fournier har fået stor anerkendelse for siden første udgave i 2004.

Parcellen er i den østligste ende af "Champ Forey" marken, centralt i kommunen: et gammelt flodleje med nedbrudt organisk materiale.

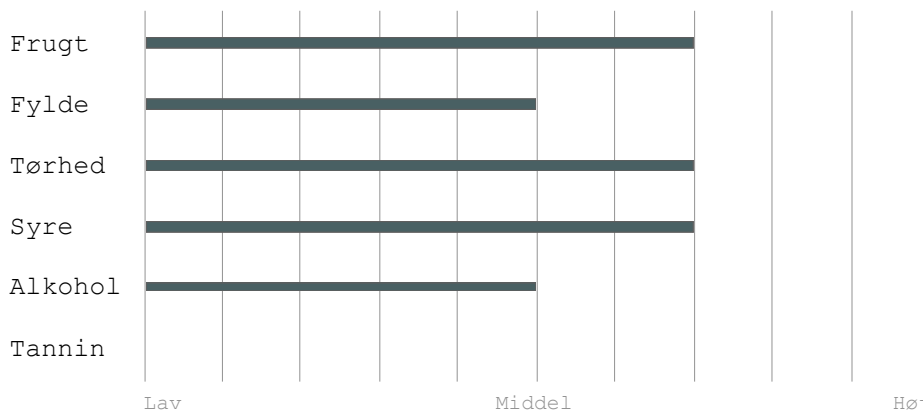
Primære aromaer: Grønne æbler, citrusfrugter, hvide blomster, frisk persille, saltede mandler, stenfrugter.

Mad forslag: Anbefales til saltet eller kød samt grillet fisk med citronsmør

Servering: Serveres ved cirka 12° i universalglas. Drikkes inden 2030.



Smagsprofil



Hvidvin



2020



Bourgogne

Frankrig



92% Aligoté
5% Melon de Bourgogne
3% Pinot Gris