

Magikern Merlin!

Trots att Olivier Merlin har gjort vin sedan 1987, har ryktet om honom inte nått ut ordentligt. Det beror inte brist på skicklighet eller att han har dåliga vingårdslägen, mer på att han håller till i Mâconnais i södra Bourgogne. Samma problem möter många av södra Bourgognes producenter. Olivier Merlin är en av de bästa i den här änden av Bourgogne. Här har man dock en fördel som odlarna i Meursault, Puligny-Montrachet och Chassagne-Montrachet inte har - de kan tack vare lägre markpriset göra utmärkta viner till påfallande måttliga priser! Idag har Olivier Merlin 10.50 hektar vingård, plus ytterligare 2.50 hektar vingård som arrenderas. Merparten av arealen ligger i Mâconnais, men han har också vingårdar i Moulin-à-Vent i Beaujolais (hans vin därifrån är dock inte särskilt märkvärdigt) och Saint-Aubin väster om Puligny-Montrachet. Odlingen sköts helt biodynamiskt. I Sverige finns ett par viner från hans vingårdar i Mâconnais, bland dem 2007 Pouilly-Fuissé Villages (ca 246 kr / 90 LGP) som enbart säljs på restaurang. Vinet är ungt, mycket rent och elegant med en fin mineralton och en sval och finstilt men ändå silkigt mogen frukt. Det är ett underbart vin med stor precision, som inte står de betydligt mer kända villagevinerna från byarna i södra Côte d'Or. Annat än till priset! På Systembolaget finns 2006 Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes (Nr 73749 / 169 kr / 89 LGP), klokt uppfostrat i bara 10% nya ekfat. Eken har mer gett vinet en polerad textur, doft och smak styrs helt av den svala citrus- och päronfrukten, och den utsökta mineralitet som ger en diskret stenig nyans i doften och en kittlande stensälta i munnen. Det är ett härligt vin att dricka idag, eller inom fyra till fem år, gärna till lätta och eleganta fiskrätter, eller ostron naturell.