

Domaine Thomas Morey (Chassagne-Montrachet - Bourgogne)

Thomas Morey er 10. generation i en familie, der har rødder helt tilbage til midten af den 17'ende århundrede. Dette Domaine er belliggende i Chassagne-Montrachet, der nok er bedst kendt for deres fyldig og flotte hvide Chardonnay vine.

Domainet ejer i dag 13 hektarer, der er fordelt over 7 byer fra Beaune og sydpå ned til Maranges. Den overvejende del af deres marker er beplantet med Chardonnay (9 hektarer) og resten naturligvis med den røde Pinot Noir (4 hektarer). Thomas Morey er særligt anerkendt for hans utrolig høje kvalitet af hans hvide vine, men hans røde vine viser tydeligt, at det er en ung mand, der ved hvad han vil, og hvad han har med at gøre. Der er intet i hans produktion, der er overladt til tilfældigheder, og der er hele vejen igennem styr og struktur på, hvad der foretages.

Han har over de senere år reduceret brugen af nye fade - han vil lade frugten tale. Og hans vinen bærer tydeligt præg af at kun ca. 15% af hans fade er helt nye. Det giver nogle fyldige vine, hvor frugten er dominerende, og hvor syre og tanniner er flot integreret i hans vine. De er forførende og velegnet til mad såvel som pre-dinner glas.

De laver omkring 50.000 flasker om året, og jeg er stolt af, at kunne præsentere dem i mit sortiment!

Domaine Thomas Morey - Bourgogne Chardonnay 2018

Dette er en såkaldt regionsvin, hvor producenter må anvende druer fra nærmest hele Bourgogne. I dette tilfælde er der dog kun anvendt frugt fra to marker i Chassagne-Montrachet, hvilket betyder, at der er tale om hvide druer af meget høj kvalitet. Samtidig er det fra vinstokke med en gennemsnitsalder på næsten 20 år, så der er virkelig tale om kvalitetsmateriale!

Det er uhyre høj kvalitet, der her leveres på deres basis hvide vin. Denne årgang 2018 er måske hans bedste til dato. Den leverer uhyre høj kvalitet og smager forrygende. Masser af ren frugt, flot balance og en vidunderlig syreprofil!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

5 ud af 6 stjerner i Jyllands-Postens test af hvide regionsvine fra Bourgogne. Og tilmeld flotte 89p!



Smagsnote

Vinen i glasset

Smukt og krystallklar i glasset. Flot lys gylden farve med en svag tone af lime.

Duften

Klassisk Chardonnay – dufter virkelig godt! Æbler, ananas, kølig smør, nødder og en svag tone af hyldeblomst.

Smagen

En uhyre flot og velkomponeret vin, der har et overraskende højt og flot koncentrationsniveau. Man fornemmer kvaliteten af druerne, der er anvendt til vinen, og den står uhyre flot. Den har tætpakket ren frugt, og en skøn syre. Det er en hvid regions Bourgogne på særdeles højt niveau.

Eftersmagen

En flot lang eftersmag med masser af frugt, der bliver en anelse sødlig og som klæder vinen rigtig godt. man får hurtigt lyst til endnu en mundfuld – altid et godt tegn og en god afslutning.