

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 - Pommard 1. cru "Les Chanlins" 2018

Pommard leverer normalt tætte og særdeles robuste vine. Denne mark ligger lige på grænsen til Volnay, og har et noget lettere udtryk end klassisk Pommard - den er aldeles formidabelt. Og den kan i modsætning til mange vine fra Pommard fint nydes i denne unge alder.

Moreys visitkort er den rene friske frugt - det er også tilstede her i denne vidunderlige friske Pommard. Han laver meget få flasker, men jeg har været heldig at få en lille tildeling!

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Meget flot krystalklar rubinrød farve. Minder i elegance mere om Volnay end Pommard.

Duften

En dejlig og ekspressiv duft med masser af unge røde bær. Der er både kirsebær og jordbær - friske, rene og let sødlige. Let spicy, lakridsrod, hyben og chokolade er supplerende noter til den rene frugt.

Smagen

Også i smagen er der masser af ren, ung og frisk frugt. En flot koncentration men på ingen måde klassisk Pommard. Uhyre velmagende hvor de rene unge frugter gør vinen uhyre imødekommende og nem at drikke. Fløjlsbløde tanniner der er presente men flot integreret. Og en diskret underliggende syre, der bringer vinen i en uhyre flot balance. Virkelig velmagende.

Eftersmagen

Dominansen fra den unge rene frugt fortsætter også i eftersmagen. Mod slutningen fornemmes de bløde tanniner, men det er en flot let sødlig og frugtfuld finish.