

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 - Beaune 1. cru "Les Grèves" 2018

En forrygende ren, dyb og lækker Beaune Greves fra en kun 0,4 hektar stor parcel som Thomas ejer. Denne lækre årgang 2018 har fået flotte 90p af Allen Meadows.

Marken Les Grèves er 1. cru og dækker hele 31.33 hektar, hvilket gør den til den største 1. cru mark i Beaune appellationen. Vinstokkene på husets mark er mellem 30 og 40 år gamle.

Vinene fra Beaune Grèves er oftest dybe i farven med masser af ren frugt. Denne udgave er ingen undtagelse og er uhyre velkomponeret.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Allen Meadows (Bourghound) – April 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og indbydende rubinrød farve i glasset. Man forventer nok en lidt mørkere farve på grund af både terroir og årgang.

Duften

En vidunderlig duft med masser af unge røde bær. Kirsebær, solbær og lidt søde ribs. Dertil dejlige let krydrede elementer samt lakridsrod, let røget bacon, mørk chokolade og hyben. Spændende og velduftende.

Smagen

Vinen har en skøn og imødekommende tekstur med god fylde. Den er behagelig i munden med dens fløjlsbøde profil. Frugten har marken dejlig let cremede struktur. Den har en dejlig let brændende og næsten maltagtig alkoholprofil, der vidner om et højt koncentrationsniveau. Men det er ikke ubehageligt, da det blot giver vinen personlighed og karakter – flot!

Husk endelig 3-4 timer på karaffel inden servering.

Eftersmagen

Eftersmagen er frugt – ren ung og pænt intens frugt. Ingen afstikkere – blot dejlig frugt, der bliver liggende imponerende længe. Rendyrket invitation til endnu en mundfuld – virkelig fristende.