

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 - Saint-Aubin 1. cru "Le Puits" 2018

En helt ny vin i mit sortiment. En lille skjult skat fra en mark, der kun er 0,6 hektar. Thomas Morey ejer kun 0,21 hektar, og laver færre end 1.000 flasker af denne perle hvert år.

Det lille plot på marken som Thomas Morey ejer ligger på skråningen over byen Saint-Aubin i sydøstlig retning. Jorden er domineret af kalksten og har en næsten hvid farve med masser af småsten.

Thomas anbefaler selv, at vinen er bedst, efter den har været på flaske i omkring 4 år.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Allen Meadows (Burghound) – Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen har en smuk meget lysgylden farve i glasset – glinsende og krystalklar.

Duften

En uhyre intensiv og mangfoldig duft. Den er præget af citrus toner med lime og revet citronskal. Dertil fornemmes lidt honningmelon, ung pære, smør, hasselnødder, banan og et strejf stikkelsbær. Særdeles velduftende og indtrykkene bliver bare ved og ved.

Smagen

En flot og fyldig vin med en dejlig tekstur. Den har årgangens flotte fyldige rene frugt, men den besidder samtidig en præcis og ganske markant syre, så vinen fremstår i flot balance. Den er virkelig nem at drikke selvom den er meget ung. Vil være et fremragende match til fisk.

Dekanter den gerne 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

Syren sætter lige ind med et ekstra gear i begyndelsen af eftersmagen, hvorefter den rene frugt tager over. En frisk og livlig eftersmag, der skærper appetitten efter endnu en mundfuld.