

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!

NYHED!!! Domaine Thomas Morey - Bourgogne Chardonnay 2019

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 nye årgang 2019 er aldeles forrygende, og generelt er forventningerne til de hvide vine fra netop 2019 skyhøje.

Den fremstår lidt rankere end årgang 2018, men med samme flotte komposition og smag.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står krystallklar med en lys korngylden farve, og med et svagt grønligt skær i kanten.

Duften

Man bydes velkommen med en skøn duft. Dejlig frisk frugt. Overvejende tropisk frugt med abrikos, ananas og lidt honningmelon. Dertil smør, strå, hasselnødder, bark og et strejf af marcipan. En mundvandsdryppende invitation...

Smagen

En pæn medium fyldig vin med dejlig ret let tekstur. Frugten er ren, frisk og flot koncentreret. Man fornemmer Chassagne frugten, der giver vinen en flot kompleksitet. Den er lidt rankere end årgang 2018 – ikke meget – men lidt. Dejlig syreprofil der faktisk minder lidt mere om "årgang 2017 end årgang 2018. Den er virkelig velkomponeret og uhyre velsmagende.

Giv den gerne 2-3 timer på karaffel inden servering.

Eftersmagen

Den efterlader en dejlig lang eftersmag. For let syrlig, hvorefter frugten kommer tromlende med renhed og pæn intensitet. Dejlig eftersmag