

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 beliggende 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 - Chassagne-Montrachet 1. cru "Morgeot" 2017

Thomas Morey ejer knap 0,6 hektar i Morgeot marken, der fylder samlet set intet mindre end 58 hektar. Alderen fra vinstokkene er over 50 år. Han laver omkring 2.000 flasker årligt af denne vin. De ejer to plots på to lieux-dits i marken: "Les Brussonnes" og "Les Fairendes". Vinstokkenes alder svinger fra 35 til næsten 60 år. Jordbundsforholdene på de to marker er ret forskellige, og kombineret skaber de en fuldstændig magisk Morgeot.

Vinen både gærer og modnes i klassiske barrigues, hvor ca. 30% er nye hvert år. Han knuser sine druer let inden de presses, hvilket giver hans vine et dejligt slankt udtryk uden frugten på nogen måde forsvinder.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows "Burghound" - Juni 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Krystalklar guldgylde farve i glasset - smuk og indbydende.

Duften

Aldeles og forførende duft med masser af udtryk. Lige nu optræder den mest med citruspræg med lime og en snert af revet citron. Men også masser af hasselnødder, pære, smør og gule blomster.

Smagen

Den smager helt fantastisk. Frisk, velkomponeret og med masser af ung frugt. Den har en vidunderlig koncentration og er i fantastisk flot balance. Syren er forbillidlig og gør den uhyre velegnet til fisk, skaldyr og lyst kød. Frugten er ægte og ren og vinen har i det hele taget en stor fremtid for sig. Men den smager aldeles vidunderligt allerede nu.

Eftersmagen

En lang eftersmag hvor syre og frugt kommer i nærmest perfekt rækkefølge. Slutteligt en den let sødlig med det rigtige Chardonnay visitkort - lyst til mere!