

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 - Saint-Aubin 1. cru "Les Combes" 2018

En helt ny vin i mit sortiment.

Marken "Les Combes" er 1. cru i St. Aubin og hele 24,89 hektar.

Druerne kommer fra vinstokke der er plantet tilbage i 1961, og bibringer dermed både koncentration og kompleksitet til vinen.

Han laver under 1.000 flasker om året af denne lille perle.

Han ejer blot 0,16 hektar i marken.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows (Burghound) – Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Igen som de øvrige vine fra Saint-Aubin, så fremstår den særdeles lys med en meget lys korngylden farve.

Duften

En dejlig duft med masser af intensitet og finesse. Der er mange florale toner fra hvide blomster. Der er også et spændende let krydret tone. Der er pære, smør, halm, mandler, revet citron, hvid chokolade og svag tone fra tændstik. Arbejder man lidt med den i glasset, og lader den få lidt vare, så bliver den ved med at udvikle sig – flot.

Smagen

Efter den flotte duft, så er forventningerne skruet op – og de indfries så rigeligt. Vinen er intens, rank og ret koncentreret. Rigdommen fortsætter i smagen, hvor frugten frisk og ren. Igen i uhyre flot balance med en vidunderligt pirrende syre. En meget flot vin, der er uhyre velsmagende og forførende.

Giv den endelig 3-4 timer i karaffel – den bliver bare bedre og bedre i glasset.

Eftersmagen

En flot harmonisk eftersmag hvor frugt og syre går op i en højere enhed. En let sødlig frugt bliver liggende i imponerende lang tid.