

## 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!

### Domaines Thomas Morey - Chassagne-Montrachet 1. cru "Les Chenevottes" 2018

Den eneste 1. cru hvide vin, hvor Thomas Morey ikke selv ejer marken. De har lejet et lille stykke af denne formidable hvide mark siden 2010, og de formår at lave en fantastisk flot version af Chenevottes.

Som Allen Meadows skriver: This is a wine of finesse and grace."

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

91p-93p af Jasper Morris - December 2019.  
91p af Allen Meadows (Burghound) - Juni 2020.



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En meget lys korgylde farve i glasset. Smuk og indbydende.

#### Duften

Virkelig velduftende med masser af både blomster og frugt. Vi er i det lidt mere eksotiske hjørne hvor der bl.a. fornemmes pære og ananas. Et strejf af let sødlige krydderier og en frisk mineralitet.

#### Smagen

En flot fyldig vin med dejlig tekstur. Ret højt koncentrationsniveau med masser af ren og velmagende frugt. Syren er perfekt balanceret og til stede uden at dominere – flot balance. Masser af finesse og kompleksitet. Vinen er meget imødekommende og givende selvom den naturligvis optræder ung. Men der er masser af lagringspotentiale i vinen.

Dekanter meget gerne 2-3 timer inden servering.

#### Eftersmagen

Eftersmagen starter med et intenst ungt frugtbid. Som kommer syren der så igen afløses af en let sødlig frugt. Spændende udvikling i eftersmagen, der bliver liggende meget længe.