

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 - Maranges 1. cru "La Fussiere" 2018

Marken "La Fussière" er 1. cru og dækker intet mindre end 41 hektar. Thomas Morey ejer blot 0,4 hektar og laver derfor kun et par tusinde flasker af denne skønne vin hvert år.

Mange betragter vinene fra Maranges i samme stil som Pommard. Det er heller ikke helt skævt, men vinene fra Maranges er dog mere tilgængelige som unge.

Thomas bruger kun meget få nye fade, og vinificerer med ønsket om at lade den rene unge frugt skinne igennem.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot og ret dyb lille farve i glasset. Fremstår som ventet helt ung.

Duften

Dejlig duft med masser af bær. Det er fortrinsvis røde bær med solbær og brombær som de dominerende. Dertil også lidt jordbund, chokolade, letroget bacon og lakridsrod. Den udvikler sig meget i glasset.

Smagen

Man møder en dejlig og frisk frugt, der optræder med en dejlig tekstur. Tanninerne er ganske bløde, men bestemt tilstede. Vinen har en ungdommelig rustikhed, som man forventer fra de unge vine fra Maranges. En dejlig syre bringer vinen i en flot balance. Den er meget givende selvom den er ung. Rummer ganske pænt lagringspotentiale.

Dekanter den meget gerne 2-3 timer inden servering - eller mere - den kan sagtens holde til det.

Eftersmagen

De behagelige tanniner sidder i gummerne. Frugten er der også her i begyndelsen af eftersmagen, og den bliver liggende overraskende længe. En let sødlig tone mod afslutning - lækker.