

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 - Batard-Montrachet Grand Cru 2019

Batard-Montrachet er en af de 5 berømte hvide Grand Cru fra Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet. Batard-Montrachet er 11.87 hektar, og Thomas Morey ejer en lille parcel på blot 0,1 hektar. Det betyder han blot laver et enkelt fad af denne fantastiske flotte hvide Grand Cru.

De 0,1 hektar er faktisk delt mellem to små plots, og vinstokkene er 55 og 70 år gamle!

Jordbunden er brun kalkstensjord med masser af småsten. Det giver deres Batard-Montrachet et uhyre rigt og fast udtryk. En uhyre eftertragtet Grand Cru!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

95-97p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Oktober 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk og meget lys guldgylden farve i glasset.

Duften

En ret diskret duft, hvor der skal arbejdes lidt med vinen for at få de mange nuancer frem. Men de ligger der - masser af finesse og indtryk. Det er de lyse frugter der dominerer. Der er pære, honningmelon, lidt ananas og grønne æbler. Der fornemmes også både lidt grønne og florale toner. Nødder og smør indgår ligeledes i denne uhyre velduftende Grand Cru.

Smagen

Som ventet en meget fyldig og bredskuldret vin med uhyre høj koncentration. Nærmest afgrunds dyb med masser af kompleksitet og bredde. Frugten er ren, frisk og ung - meget velsmagende. Vinen besidder en kompakt kerne, der gemmer på masser af smag og kompleksitet. Syren er diskret tilstede, og vinen er i nærmest perfekt balance.

Den skal have nogle år i kælderens før den for alvor folder sig ud. Skal de nydes nu (og den er en nydelse at drikke selvom den fremstår meget ung) så dekanter gerne 4-6 timer inden servering. Vinen rummer et kæmpe gemmepotentiale.

Eftersmagen

En ikke overraskende uhyre lang eftersmag. Den får næsten tannisk bid karakter pga. den høje koncentration. Frugten er ren og let sødlig mod den absolutte slutning - bravo!