

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 - Saint-Aubin 1. cru "Les Castets" 2019

En helt ny vin i mit sortiment.

Marken "Les Castets" er 1. cru i St. Aubin og fylder 5,48 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 0,25 hektar i marken.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Oktober 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Står smukt og krystalklart i glasset med en korngylden farve.

Duften

Som de øvrige af Thomas Morey's hvide vine fra Saint-Aubin dufter er denne uhyre kompleks og velduftende. Masser af frugt og spændende elementer. Frugten er domineret af pære, karambole, frisk honningmelon og friske grønne æbler. Dertil finder man tørret appelsinskal, smør, hasselnødder, korntoner og stikkelsbær.

Smagen

Man mødes af en rig vin med en meget behagelig tekstur. Den er rig og fyldig med masser af ren velsmagende frugt. Syren er perfekt balanceret til vinen, der er både kompleks og koncentreret. Den er virkelig i flot balance og skræmmende nem at drikke. Flot - og uhyre høj kvalitet! Dette terroir vil nok have godt af et par år i kælderens, før den præsenterer hele arsenalet - men den smager pokkers godt allerede nu.

Også denne har godt af 2-3 timer på karaffel inden den serveres. Fremragende match til både fiskeretter og evt. Sushi.

Eftersmagen

En vidunderlig velsmagende eftersmag, hvor det bare er frugt, frugt og atter frugt. Dertil en let diskret syre i indledningen - klasse!