

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 Combes" 2019

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

90-93p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Oktober 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk meget lys korngylden farve i gasset. Med en let grønt strejf.

Duften

Intens, kompleks og forførende - den dufter ganske enkelt rasende godt. Masser af frugt med både lidt tropiske og citrusprægede elementer. Grønne æbler, karambole, citronskal, pære, stikkelsbær og et strejf af frisk ananas. Dertil hasselnød, frisk halm, The og et strejf af frisk græs. Spændende og raffineret.

Smagen

En flot og fyldig hvid Bourgogne med masser af frugt og koncentration. Vinen besidder en skøn tekstur, hvor frugten er ren, frisk og let cremet. Syren er forrygende og komplementerer den friske frugt på blændende vis. Den er kompleks, harmonisk og særdeles velsmagende også her som helt ung - den leverer et batteri af smagsindtryk. Men rum tillige masser af gemmepotentiale.

Dekanter meget gerne 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

En ventet meget lang eftersmag, hvor der lige kommer et behageligt let bitter bid fra den unge frugt. Diskret syre blander sig med den rene frugt - flot!