

Domaine Vincent & Sophie Morey, Chassagne-Montrachet 1. Cru - Les Embazées, Bourgogne, Côte de Beaune

Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet er distrikt for Burgognes sydligste Grand Cru-marker: Criots-Batard-Montrachet, Le Montrachet og Batard-Montrachet Grand Cru og rummer deslige det imponerende antal af 55 1. Cru-marker, beliggende sammenhængende over hele kommunen fra den sydlige grænse til Santenay til den nordlige grænse ved Puligny-Montrachet.

Domaine Vincent & Sophie Morey

Domaine Vincent & Sophie Morey blev grundlagt i 2006 da Vincents far Bernard Morey, en af Chassagnes mest berømte vinproducenter, efter 46 års arbejde delte sin ejendom mellem sine to sønner Vincent og Thomas. Vincent er den ældste og er uddannet ønolog i Beaune. Efter egen erfaring på andre vingårde (bl.a. i St. Emilion!) vendte han tilbage til faderens vingård i 1986. 20 års arbejde ved faderens side har uden tvivl påvirket ham! 2007 var hans første årgang for sig selv og druerne kom dels fra halvdelen af Bernards vinmarker, dels fra de vinmarker hustruen Sophie (hun er selv uddannet ønolog) bragte med sig fra familiens ejendom i Santenay (Domaine Ménager-Belland). I dag laver Vincent & Sophie vin i kælderen på familiens ejendom ved Les Morgeots i Chassagne. Vinmarkerne er fordelt på i alt ca. 20 ha. i Cheilly-les-Maranges, Santenay, Chassagne, Saint-Aubin og Puligny.

Vinen

Vincent & Sophie Morey ejer en ganske betragtelig parcel på 1. Cru-marken "Les Embazées", nemlig 3,79 ha., som ligger midt på skråningen, i en højde af 230 m. Parcellen vender mod sydøst med et tyndt lag rødt jord på en undergrund af ler og kalk. Vinstokkene er plantet i 1962, 1987 og 2000. På netop denne parcel har man i øvrigt fundet rester af et gammel gallo-romersk villa kaldt Ambassacius. Vinen er gæret (både den alkoholiske og den malolaktiske gæring) og modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye. Aftapningen foregår midt i august i året efter høsten. Selvom det er meget fristende at nyde "Les Embazées" i sin ungdom, da den altid er meget rund, delikat og en smule feminin, kan den sagtens gemmes i 5-7 år og vinde i dybde, harmoni og kompleksitet. Marken er kendt for at give meget aromatiske og elegante vine, men i koncentrerede årgange har vinen også fedme, struktur og kødfuldhed.

Vinifikation:	Modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye.
Smagenoter:	Aromatisk og elegant vin, koncentreret med fedme, struktur og kødfuldhed.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr



Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1007328
Område:	Frankrig, Bourgogne, Chassagne-Montrachet
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes i 5-7 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.morey-vins.com