

Domaine Vincent & Sophie Morey, Chassagne-Montrachet - Vieilles Vignes, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

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 Moreys Chassagne-Montrachet Rouge "Vieilles Vignes" er lavet på druer fra gamle vinstokke dyrket på 5 forskellige parceller nedenfor skråningerne i retning mod Puligny-Montrachet. Arealet udgør i alt 1,28 ha. og parcellerne, som vender mod vest og sydvest, er beplantet i 1935, 1969, 1973 og 1985. Undergrunden består mest af ler og kalk. Efter en kritisk sortering af druerne på et sorteringsbord efter høsten bliver druerne 100% afstillet og skånsomt mast. Mosten bliver derefter afkølet og gennemgår en macerering i 3-4 dage, for at fremme farve-, aroma- og frugtekstrakt maksimalt, før den igen varmes op til en gæringstemperatur på ca. 20 grader. Gæringen foregår på rustfrie ståltanke i 15-20 dage og vinen bliver derefter presset. Bundfældelse foregår derefter naturligt i 48 timer. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet på træfade fra Allier, hvoraf 45% er nye. Aftapningen foregår midt i november i året efter høsten. I Vincent & Sophie Morey Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes finder man både området klassiske frugtrighed og umiddelbarhed og en god struktur og fylde, som gør vinen meget harmonisk – allerede i sin ungdom. Vinen byder på nuancer af kirsebær, blomster og sarte krydderier. En meget klassisk Chassagne.

Vinifikation:	Modnet på træfade fra Allier, hvoraf 45% er nye
Smagenoter:	Meget klassisk Chassagne med frugtrighed, umiddelbarhed og en god struktur og fylde, som gør vinen meget harmonisk. Vinen byder på nuancer af kirsebær, blomster og sarte krydderier.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020330
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan nydes ung, men kan udvikle sig flot efter et par år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.morey-vins.com