

Domaine Vincent & Sophie Morey, Bourgogne Rouge, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Burgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

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 Bourgogne Pinot Noir er sammensat af druer fra tre forskellige vestvendte parceller på i alt 0,55 ha. i den flade del af Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet og Maranges. Her består jordbunden hovedsageligt af ler og kalk. Vinstokkene er plantet i 1975 og i 1980. Efter en kritisk sortering af druerne, på et sorteringsbord efter høsten, bliver druerne 100% afstillet og skånsom 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 30% er nye.

Aftapningen foregår midt i november i året efter høsten. En usædvanlig spændende vin, sammenlignet med mange Bourgogne Générique man eller støder på! Farven er blank, mørkerød med lilla skær. I duften har vinen en god frugtsødme med nuancer af røde bær – kirsebær og hindbær.

Sammensætningen af vine fra 3 kommuner giver en flot harmoni og en stor koncentration.

Vinifikation:	Vinen modnes på træfade fra Allier, hvoraf 30% er nye.
Smagenoter:	Spændende vin i flot harmoni og med stor koncentration. Lækre nuancer af røde bær som kirsebær og hindbær.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Kalv, Gris



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1021342
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Kan nydes nu, men kan også gemmes op til 5 år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.morey-vins.com