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

Bourgogne

Chassagne-Montrachet er distrikt for Bourgognes 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 to parceller på 1. Cru-marken "Morgeot" er på i alt 0,33 ha. i en højde af 210-220 m. Begge parceller vender mod sydøst med en undergrund, hvor leret dominerer. Den ene parcel ligger i dalen ved Morgeot-klosteret, mens den anden ligger på en bløde skråning nær marken ”Les Embrazées”. Vinstokkene er plantet i 1973, 1982 og 2008. Begge parceller bliver altid høstet først hos Vincent & Sophie Morey, da druerne altid modner ekstremt tidligt. Morgeot-vine har altid min. 13% i alkohol! Vinen er gæret (både den alkoholiske og den malolaktiske gæring) og modnet 100% på fade, hvoraf 44% er nye. Aftapningen foregår midt i august i året efter høsten. 1. Cru ”Morgeot” er altid ret maskulin, rig og en smule lukket i sin ungdom. Den bør derfor iltes inden servering. Duften afslører let æteriske nuancer af citronmelisse, kryddermynte, hvide eksotiske frugter. I duften er vinen dog mere subtil og nuanceret, med komplekse frugtnuancer og en god struktur, som strammer den fint op. Man fornemmer dybden og velour fra de ældre vinstokke men også sprødheden og nerve fra de yngre vinstokke. En meget sammensat og kompleks vin.

Vinifikation:	Fadlagret.
Smagenoter:	Subtil og nuanceret, med komplekse frugtnuancer og en god struktur, som strammer den fint op. Man fornemmer dybden og velour fra de ældre vinstokke men også sprødheden og nerve fra de yngre vinstokke. En meget sammensat og kompleks vin.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Lyst fjerkræ, Nordisk køkken, Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1008804
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes et par år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.morey-vins.com