

# Domaine Vincent & Sophie Morey, Santenay Rouge - Les Hâtes, Bourgogne, Côte de Beaune

## Bourgogne

Côte de Beaune er den sydligste del af hele Côte d'Or og ligger mellem Côte de Nuits og Côte Chalonnaise. Området er på 5.900 ha. altså næsten dobbelt så stort som Côte de Nuits. Det indeholder vine med betegnelse AOC, Village, 1. Cru og Grand Cru (hvoraf Corton som den eneste røde Grand Cru). Omfatter i øvrigt Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Beaune /Hautes-Côtes de Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie /Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Santenay.

## 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 Moreys parcel på marken "Les Hâtes" er på 1,59 ha. og ligger midt på skråningen, i en højde af 220 m., meget tæt ved landsbyen Santenay – hvorfor marken ofte siges at fortjene 1. Cru-klassifikationen. Parcellen vender perfekt mod syd, med en undergrund af ler og kalk. Vinstokkene er plantet i 1939 og 1985. 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. Santenay Les Hâtes har en flot, blank rubinrød farve. Den er ret afrundet, nærmest velouragtig i duften, med mørke toner (blåbær) og krydrede nuancer. I smagen er den meget struktureret, igen med krydrede toner (sot peber) og en god tannin til sidst. Det er en vin med god gemmepotentiale, som gerne må iltes lidt på karaffel hvis man drikker den i sin ungdom.

Vinifikation:	Modnet på træfade fra Allier, hvoraf 45% er nye.
Smagenoter:	Den er ret afrundet, nærmest velouragtig i duften, med mørke toner (blåbær) og krydrede nuancer. I smagen er den meget struktureret, igen med krydrede toner (sot peber) og en god tannin til sidst.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Fransk landkøkken



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018534
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes et par år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.morey-vins.com">www.morey-vins.com</a>