

Domaine Vincent & Sophie Morey, Bourgogne Chardonnay, 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 underopdelt 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

Bourgogne Chardonnay fra Vincent & Sophie er sammensat af vine fra fire forskellige parceller på i alt 0,55 ha., den ene i Puligny, den anden i Chassagne og de to sidste i Santenay. Parcellerne er beplantet i 1980, 1990 og 2006 og ligger alle i dalen, hvor jordbunden hovedsageligt består af ler. Det giver strukturerede men samtidig aromatiske vine. Druerne er høstet manuelt ved optimal modning og transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning og oxydering. Vinen er gæret på temperaturregulerede tanke. Efter den malolaktiske gæring er 50% af vinen modnet på tank og 50% på fade, hvoraf 20% er nye. Aftapningen foregår normalt midt i august i året efter høsten. I duften er det først umiddelbare, aromatiske og frugtrige toner, som kommer frem, men med lidt iltning udvikler der sig dybere og mere kontante toner, som minder lidt om en vin fra Chassagne. I smagen kommer der en mineralitet og bid, der varsler om et godt gemmepotentiale. Trækarakteren kommer lidt frem til sidst, men det er først og fremmest friskheden, som dominerer.

Vinifikation:	50% af vinen er modnet på tank og 50% på fade.
Smagenoter:	I smagen kommer der en mineralitet og bid, der varsler om et godt gemmepotentiale. Trækarakteren kommer lidt frem til sidst, men det er først og fremmest friskheden, som dominerer.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018524
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Kan nydes nu, men har et godt gemmepotentiale
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.morey-vins.com