

## 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 & Sophie Moreys to parceller på 1. Cru-marken "La Fussièrre" er på i alt 0,50 ha. og ligger på skråningen i en højde af 240 m., i kommunen Cheilly-les-Maranges. Parcellerne vender perfekt mod sydøst, med en undergrund af ler og kalk, og er beplantet i 1983 og 1986. 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. Maranges-vine er ofte på den kraftige, aromatiske side og Vincents "La Fussièrre" bekræfter reglen! Farven er meget mørk og intens, med god fedme på glasset. Duften er meget frugtrig med toner af syltede kirsebær og brombær, rund og velouragtig. I smagen er vinen mere sprød, med god struktur og toner som minder mere om røde bær (hindbær, tranebær) end de let jammy-toner i duften. Man fornemmer lidt krydderier til sidst og gode, bløde tannin, som vil sikre vinen en god modning. En meget kødfuld vin.

Vinifikation:	Modnet på træfade fra Allier, hvoraf 45% er nye.
Smagenoter:	En meget kødfuld vin. Sprød, med god struktur og toner som minder mere om røde bær (hindbær, tranebær).
Anbefales til:	Lam, Vildt, Okse, Fransk landkøkken, Gris



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018532
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan nydes nu, men kan med fordel gemmes i et par år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.morey-vins.com">www.morey-vins.com</a>