

Domaine Vincent & Sophie Morey, Santenay Blanc 1. Cru - Passetemps, 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 1. Cru-marken "Les Passetemps" er på 0,29 ha. og ligger midt på skråningen i Santenay, i en højde af 220 m. Parcellen vender mod sydøst med en undergrund af ler og kalk. Vinstokkene er plantet i 1957 og 1998. Vinen er gæret (både den alkoholiske og den malolaktisk gæring) og modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye. Aftapningen foregår midt i august i året efter høsten. Duften er først delikat og kølig, med god mineralitet, men ret hurtigt udvikler der sig mere fede og sødmefulde toner af modne ferskner, vanille og en smule hasselnød. I smagen afslører vinen både mineralske nuancer af flintsten men også mere modne toner af eksotiske frugter. Den slutter med god struktur og velour, blandet med finesse og subtilitet. En meget harmonisk og vellavet vin, som sagtens kan få lidt alder.

Vinifikation:	Modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye.
Smagenoter:	Duften er først delikat og kølig, med god mineralitet, men ret hurtigt udvikler der sig mere fede og sødmefulde toner af modne ferskner, vanille og en smule hasselnød. I smagen afslører vinen både mineralske nuancer af flintsten men også mere modne toner af eksotiske frugter. Den slutter med god struktur og velour, blandet med finesse og subtilitet.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020321
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %

Potentiale: Kan med fordel gemmes i et par år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.morey-vins.com