

# Domaine Vincent & Sophie Morey, Saint-Aubin 1. Cru- Les Charmois, Bourgogne, Côte de Beaune

## Bourgogne

Beaune er vinhovedstad for hele Bourgogne og byen har lagt navn til Côte de Beaune. Côte de Beaune dækker den sydligste del af Côte d'Or og tager sit udspring mellem Nuits-Saint-Georges i nord og fortsætter syd på ca. 25 km. Vinmarkerne ligger på skråninger vest for byen, i nord grænsende til kommunen Savigny og i syd nabo til Pommard. Beaune er også centrum og hovedkvarter for négocianterne og handelshusene. Der findes 22 climats i Savigny-lès-Beaune klassificeret som 1. Cru-marker.

## 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 Charmois" er på 0,38 ha. og ligger ved foden af området gamle stenbrud. Jordlaget er derfor meget tyndt oven på en stenrig og jernrig undergrund, som giver et ganske særlig "goût de terroir". Parcellen er beplantet i 1956 og i 2001 og vender mod sydøst – en perfekt eksponering mod solen. Alt dette giver en meget kompleks vin. Vinen er gæret (både den alkoholiske og den malolaktiske gæring) og modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye. Aftapningen foregår midt i august i året efter høsten. Les Charmois har en blank, gylden farve, og en dyb, sprød og mineralisk duft, med nuancer af akacieblomst, ferskner og en smule vanille. I smagen er vinen meget saftig og kødfuld med god kompleksitet og sarte nuancer af gule sommerblomster, ferskner og abrikos. Den har samtidig en god friskhed og mineralitet, som strammer den god op og giver den god harmoni. Det er helt klart en vin som vil kunne holde sin sprøde frugtkarakter i flere år.

Vinifikation:	Modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye.
Smagenoter:	Saftig og kødfuld vin med god kompleksitet og sarte nuancer af gule sommerblomster, ferskner og abrikos. Lækker friskhed og mineralitet, som strammer den god op og giver den god harmoni.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Nordisk køkken, Østers, Fransk landkøkken



## Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020322
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %

Potentiale: Kan med fordel nydes et par år efter høsttidspunkt.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: [www.morey-vins.com](http://www.morey-vins.com)