Domaine Vincent & Sophie Morey, Chassagne-Montrachet 1. Cru - Caillerets, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Chassagne-Montrachet er distrikt for Bourgognes sydligste Grand Cru-marker: Criots-Batard-Montrachet, Le Montrachet og Batard-Montrachet Grand Cru og rummer deslige det imponerende antal af 55 1. Cru-marker, beliggende sammenhængende over hele kommunen fra den sydlige grænse til Santenay til den nordlige grænse ved Puligny-Montrachet.

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

1. Cru- marken ”Les Cailleret” ligger på skråningen (220 m. højde) lige bag landsbyen Chassagne-Montrachet i retningen mod skoven. Dens undergrund af limesten, ler og kalk giver mineralske, kraftige hvidvine med god modningspotentiale. Mange mener at ”Les Caillerets” er på højde med Grand Cru-marker. Vincent Moreys parcel er på 0,3461 ha. og ligger som nabo til det gamle stenbrud, under skoven. Parcellen vender mod sydøst og er er beplantet i 1968, 1982 og 2003. Vinen er gæret (både den alkoholiske og den malolaktiske gæring) og modnet 100% på fade, hvoraf 44% er nye. Aftapningen foregår midt i august i året efter høsten. Chassagne-Montrachet 1. Cru ”Les Caillerets” har altid god fylde, frugtrighed og kompleksitet i duften med nuancer af vilde blomster, lidt ”crème brûlée” og en smule vildskab. Smagen udvikler sig hurtigt fra en mineralsk, næsten fed stil, til en mere delikat, frisk og harmonisk stil. Det er en meget kompleks vin, som bliver ved med at vise nye lag, efterhånden som den udvikler sig med iltningen.

Vinifikation:	Modnet 100% på fade, hvoraf 44% er nye.
Smagenoter:	God fylde, frugtrighed og kompleksitet. Smagen udvikler sig hurtigt fra en mineralsk, næsten fed stil, til en mere delikat, frisk og harmonisk stil. Det er en meget kompleks vin, som bliver ved med at vise nye lag, efterhånden som den udvikler sig med iltningen.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Fransk landkøkken, Gedeost

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020326
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	14.2 %
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.morey-vins.com