

Domaine Vincent & Sophie Morey, Santenay 1. Cru - Passetemps, 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 "Passetemps" er på 0,28 ha. og ligger midt på skråningen, i en højde af 220 m., meget tæt ved landsbyen Santenay, mod Chassagne-Montrachet. Parcellen vender perfekt mod sydøst, med en undergrund af ler og kalk. Vinstokkene er plantet i 1958 og 1995. Efter en kritisk sortering af druerne, på et sorteringsbord efter høsten, bliver druerne 100% afstillet og skånsom 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 50% er nye. Aftapningen foregår midt i november i året efter høsten. 1. Cru "Passetemps" giver generelt vine som allerede giver meget fra sig i deres ungdom og ikke behøver mange år for at nå deres harmoni. Det kan man fornemme i Vincent & Sophie Moreys udgave. Den har masser af frugtsødme og karakter af modne, vilde bær i duften. Smagen er ligeledes ret afrundet, med god velour, men man fornemmer en god struktur og dybde bag den umiddelbarhed. Til sidst har den en fantastisk harmoni mellem styrke og blødhed. En myndig og charmerende vin samtidigt!

Vinifikation:	Modnet på træfade fra Allier, hvoraf 50% er nye.
Smagenoter:	Afrundet, med god velour, men man fornemmer en god struktur og dybde bag den umiddelbarhed. Til sidst har den en fantastisk harmoni mellem styrke og blødhed. En myndig og charmerende vin samtidigt!
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020333
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan nydes nu, men har også gemmepotentiale
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.morey-vins.com