

Domaine Pierre Morey, Monthelie 2017

Producent: Domaine Pierre Morey

Geografi: Monthelie, Bourgogne, Frankrig.

Årgang: 2017

Normalpris: 499,-

Medlemspris: 425,-

Måned: April 2025

Vi forsætter her med storebroren i april box'en altså sidste måneds Bourgogne ræs ☺ Igen med lidt alder på og det er bare fedt at kunne tilbyde jer. Samtidig i årgang 2017, som jeg siden frigivelse har sat stor pris på. Måske ikke verdens største årgang, men har bare været åben, saftig og charmende fra start og modsat andre år-gange er den aldrig lukket i. Pierre (Morey) etablerede familiehuset der ligger i Meursault by i 1971. Før det havde hans far Auguste dyrket og passet marker for det meget anerkendte hus Comte Lafon. Også værd at nævne at Pierre udover at pleje hans eget domaine var ansat hos Domaine Leflaive.

Her havde han fra 1988 til 2008 ansvaret i både mark og kælder, så erfaren herre ☺ Han var samtidig tidligt med på bølgen i forhold til biodynamik og domainet har været certificeret siden 1997.

Monthelie her er en lille kommune beliggende mellem det mere højtagede Volnay og Meursault. På trods af måske manglende "stor-vins-status", synes jeg man finder rigtig flotte vine herfra. Som man også ser det i andre ellers mindre kommuner, tages Monthelie i dag også mere seriøst. Druerne kommer fra 6 forskellige små plots, samlet 1,3 hektar og med en gennemsnitsalder på 50 år. Naturlig gæring, kort maceration og kun brugte fade ☺



Der pløjes med hest for at skåne jorden.

Medlemsbud

Vi har lavet en forårs trio der fx kunne være en lille forkælelsestilføjelse til på-sken ☺

Frisk, sprød og venlig rosé fra det sydlige Rhône. Ret seriøs og struktureret hvid fra Piemonte på den lokale drue Arneis og til sidst Franz Keller skønne Spätburgunder Vom Löss. 440,- inkl fragt ☺

Som altid mere info i box'en er på vej mail.

Hvordan smager det?

Næsen står super åbent og viser det her studie mellem friskhed og begyndende modne noter. Jordbær og hindbær i mængder, estragonurtet, slagterbutik og kompostbunke på en sommerdag.

Smagen følger op med smæk på den røde frugt, blød mundfølelse, stadig dejligt forfriskende syrebid og let tannin. Kongen af Danmark bolche, finsk lakrids, urtet igen, animalsk præg og så rigtig fin længde. Flot glas! Nyd gerne i ro og mag over en aften.