



Morey Saint Denis 1er Cru Renaissance 2019

Producent: Domaine Tortochot
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Pinot Noir

2019 er en kæmpe årgang i Bourgogne, som i generelle termer kan sammenlignes lidt alla en kombination mellem de eftertragtede årgange 2005 og 2009. En årgang hvor givende frugt balanceres af en sund struktur, hvorfor vinene i særdeleshed er bygget til den lange bane.

Fra små 0,18 ha på Clos des Ormes og 0,28 ha på Clos Baulet-Premier Cru-markerne frembringer Tortochot mikroskopiske mængder af denne fremragende Morey Saint Denis Premier Cru.

Clos des Ormes er beliggende i den nordlige del af Morey St. Denis et stenkast fra Grand Cru-marken i nabokommunen Mazoyères-Chambertin, mens Clos Baulet ligger lige neden for selve byen Morey St. Denis.

Morey St. Denis-kommunen har noget uforstående slet ikke samme kendisgrad som de nabokommuner, den ligger indeklemmt imellem - nemlig Gevrey Chambertin og Chambolle Musigny. Også derfor er priserne på mange af vinene fra Morey St. Denis heller ikke stukket HELT af... endnu. Billigt er god Bourgogne jo dog aldrig.

Domaine Tortochot tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret.

I dag er filosofien da også klar! En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende beskæring, grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstikker i dag (afhængigt af årgangen) 100% af klaserne og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.



Vinbeskrivelse:

Tortochots Morey St. Denis Cuvée Renaissance er en uhyre elegant Morey St. Denis, som på smuk vis formår at kombinere intensitet og elegance, så helhedsindtrykket opnår enorm kompleksitet.

Vinens transparent røde farve efterfølges af elegante, charme-aromaer af jordbær, kirsebær, viol, tørrede krydderier, skovbund og kalk.

Silkeblødt ruller den på svævende vis over tungen, syren læsker - og den faste tanninstruktur vidner også om et godt lagringspotentiale.

En superb Morey St. Denis, som endnu engang beviser, hvor store vine der kan laves her i denne lidt underspillede kommune.

Druesammensætning:

100% Pinot Noir

Beskrivelse af producenten

Tortochot er en mindre, historisk vinproducent i Gevrey Chambertin, der siden år 1865 har lavet vin fra nogle af de bedste vinmarker i Gevrey Chambertin. Dette til trods har Domaine Tortochot levet et liv lidt under radaren i forhold til den kendte kommunes andre top-producenter som fx Armand Rousseau, Dujac og Denis Mortet.

Og derfor kan vinene (ud fra et Bourgogne-perspektiv) da også stadig anskaffes til helt andre priser, end tilfældet er hos de mere kendte naboer.

"...this is a name to keep an eye on."
- Neal Martin, tidl. The Wine Advocate

Tortochot ejer i dag parceller på Le Chambertin, Mazi Chambertin, Charmes Chambertin, Lavaux St. Jacques og Champeaux i Gevrey Chambertin, en lille parcel på 0.21 ha på Clos de Vougeot samt mindre parceller i Chambolle Musigny og Morey St. Denis. Så terroiret til at lave stor Bourgogne-vin fejler absolut ikke noget.

Domænet tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret. I dag er filosofien da også klar!



En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstiller i dag 100% af klaserne (afhængigt af årgangen) og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Den charmerende madam Chantal Tortochot-Michel står i dag bag driften af domænet med vejledende hjælp fra Sylvian Pataille, som regnes for en af topproducenterne i Marsannay. Chantal blev den fjerde generation til at varetage vingården, da hun overtog driften af sin far tilbage i 1996.

Kvaliteten har de seneste år været i stor fremgang, hvilket anmelderne da også er begyndt at få øjnene op for. Om det så er Chantal Tortochot eller Sylvian Pataille, der kan tage kredit for dette, skal være usagt (sikkert en kombination).

Men faktum er, at domænet vel aldrig har lavet finere og renere vine, end tilfældet er i dag.