

2013 Meursault 1er Cru Perrières

Pierre Yves Colin-Morey

Pierre Yves Colin-Morey

Pierre Yves Colin-Morey har base i Chassagne-Montrachet. Projektet blev skabt af Pierre-Yves Colin og Caroline Morey i 2001. Efter tiden hos Domaine Marc Colin udviklede de et selvstændigt domaine med marker i blandt andet Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet og Meursault. Hvide druer presses langsomt som hele klaser, gærer i 350-liters fade og lagres 15-20 måneder uden bâtonnage. De hvide vine tappes ufiltrerede og forsegles med naturkork og voks.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

En koncentreret og rank hvidvin, hvor Perrières-markens faste form tydeligt styrer udtrykket. 2013 var en kølig årgang med sen høst, og det giver vinen høj syre, markant fasthed og en mere spændstig end bred profil. Den er modnet på egetræ med en andel nye fade, men træet ligger under strukturen frem for at dominere. Flaskelagringen har samlet vinen og givet mere ro og dybde, mens præcisionen og den lange, stramme form stadig bærer helheden.

Primære aromaer:

Citrus, grønne æbler, pære, hvide blomster, flint, smør, ristede nødder og bivoks.

Madforslag:

Prøv til stegt pighvar med smørsauce og grønne urter.

Servering:

Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2020 - 2030.



Smagsprofil



2013



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig