

Rotwein | Frankreich | Bourgogne | Monthélie











## Morey Pierre, Monthélie AOC rouge,

2016

CHF 40.00

75cl (CT-6)

	Frankreich
	Pinot Noir
	16 - 18°C
	13.0
	15 bis 20 Monate in Eichenfässern
	75cl (CT-6)
	FRA.247692.2016
	ab Lager

### Infos zum Produzenten

Pierre Morey ist der König von Meursault. Sein Name steht seit vielen Jahren für Weissweine der absoluten Spitzenklasse. Inzwischen sind aber auch seine Rotweine ebenbürtig. Die Familie Morey ist seit 1793 in Meursault. Alle Generationen haben in den Weinbergen gearbeitet. Auguste Morey, der Vater von Pierre, wurde 1935 Pächter eines Teils der Reben der Domaine Comtes Lafon. Die Anfangszeit war extrem schwierig nach der Krise von 1929. Die Reben waren alt und mussten teilweise neu gepflanzt werden. 1971 stieg Sohn Pierre Morey in den elterlichen Betrieb ein und übernahm die Pacht der Familien Lafon, Poirier und Morey. 1984 entschied die Familie Lafon, die Reben zurückzunehmen und die Weine selber zu produzieren. Die Reben mussten schrittweise zurückgegeben werden, so etwa der Montrachet erst nach der Ernte 1991. In dieser Zeit begann Pierre Morey die Zusammenarbeit mit der Domaine Leflaive. 1989 ging der alte Regisseur Jean Virot in Rente und Pierre Morey wurde nach einer Übergangszeit dort technischer Direktor. Ab dieser Zeit und bis zu seiner Pensionierung Mitte 2008 leitete Pierre Morey gleichzeitig seinen Betrieb und den technischen Teil (Reben und Keller) der Domaine Leflaive. Pierre Morey gilt als einer der Pioniere der Biodynamie im Burgund. Er hat diese Anfang der 90er-Jahre nicht nur bei sich selber eingeführt, sondern auch bei Domaine Leflaive. Seit 1997 ist die Domaine Pierre Morey offiziell unter Biodynamik, sie umfasst heute 11 Hektaren. Pierre Morey ist jetzt in einer wunderbaren Situation. Die zusätzliche grosse Aufgabe bei der Domaine Leflaive konnte er abgeben, und auf seinem eigenen Weingut kann er nun auf die tatkräftige Mithilfe seiner Tochter Anne zählen, die seit einigen Jahren voll im Betrieb eingestiegen ist. Er blüht richtiggehend auf, scheint seine Arbeit noch mehr denn je zu lieben und wird sich wohl noch intensiver als bisher um jedes kleinste Detail kümmern, um überall wo irgend möglich noch etwas zu verbessern. Ich habe in Zürich in der Limmat Hall anlässlich der Burgunder-Degustation des Jahrgangs 2007 auch zum ersten Mal Weine von Leflaive und Pierre Morey im Wechsel und hin und zurück probiert. Da war es völlig klar, diese Weine sind absolut auf dem gleichen Niveau und ganz einfach mit das Beste, was es im Burgund gibt.