

Thomas Morey

Saint-Aubin 1er Cru Le Puits AOC

 , 750 ml

 France,

 9910224084



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

- Gelbes Thai-Curry mit Zitronengras, Chinakohl, Nudeln, Pak Choi und weiterem Gemüse (vegetarisch)
- Crab-Cakes Benedict (Meeresfrüchte)
- Im Ofen geröstete Jakobsmuscheln mit Croutons, Zitrone und Petersilie (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

Der Chardonnay stammt aus der 1er-Cru-Lage Le Puits in Saint-Aubin. Gerade einmal 0,6 Hektar sind dort als Premier Cru klassifiziert, eine doppelt so große Fläche oberhalb des Premier Cru ist Village. Es gibt eine unterirdische Wasserquelle, die den Weinberg immer mit genügend Wasser versorgt. Der Weinberg wurde im Jahr 2000 mit einer selection massale bepflanzt. Außer Thomas Morey dürfte eigentlich nur Dominique Derrain einen Anteil am (roten) Le Puits besitzen. Der Weinberg ist nach Südosten ausgerichtet und liegt oberhalb des Dorfes Saint-Aubin auf einem überwiegend kalkhaltigen, eher weißen Boden mit einer ziemlich großen Menge an kleinen Kieselsteinen. 2002 ist der erste Wein entstanden. Thomas Morey empfiehlt ein vierjähriges Flaschenlager. Die Gärung erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab, und der Wein verbleibt auf seiner Hefe ohne jegliche bâtonnage. Der Neuholzanteil beträgt rund 20 %. Geschwefelt wird erst im letzten halben Jahr im Fass, und zwar mehrfach mit minimalen Dosen, sodass der Wein insgesamt nie auf mehr als 35 mg/l kommt.

Farbe

Zitronengelb mit leicht grünem Einschlag

Nase

Thomas Moreys Saint-Aubin »Le Puits« 2023 merkt man die höhere, kühlere Lage an. Er ist ein kristalliner, heller Chardonnay mit einer teils reif grünen Frucht. Hier findet man Noten von Apfel, Reneklode, Zitrone, ein wenig Reduktion, aber auch ein wenig Creme, Vanille und dazu Ananas.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Saint-Aubin runder als die Nase suggeriert, aber wunderschön – und es ist typisch bei diesem Wein. Der Wein wirkt saftig und cremig mit einer grünreifen Frucht, einer eher runden typischen 2023er Säure aber mit einem guten Kick und mineralischer Spannung. Länge und Präsenz passen ebenso wie der leicht süße, reife Kern Steinobst und einem pikanten Ausklang.