Thomas Morey

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embrazées AOC

, 750 ml

France,

9910224090

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Kurz gebeizter Lachs mit Rauchfisch-, Krabben- und Miso-Brühe (Fisch, Meeresfrüchte)
- Kalbsbries und Jakobsmuschel mit Nussbutter und Madras-Curry (Kalb, Meeresfrüchte)
- Morcheln mit Lauch und Vin-Jaune-Hollandaise (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

Der Chassagne-Montrachet Les Embrazées stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Les Embrazées liegt auf der südlichen Seite von Chassagne direkt angrenzend an der Gemarkung Santenay und unterhalb von Les Baudines. Der Boden ist hier etwas rötlicher und karger als in Les Baudines, die Weine aber sind immer etwas reicher als aus dem Climat oberhalb. 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
Mittleres Strohgelb mit deutlich grünem Anteil

Nase
Thomas Moreys Chassagne-Montrachet Les Embrazées 2023 ist durchaus mit dem Wein der benachbarten Gemarkung Les Baudines zu vergleichen. Er zeigt eine perfekt balancierte Mischung aus reifen und kühlen Aromen. Sie erinnern an Karambole, Zitronen, Renekloden und Ananas, an Knospen und weiße Blüten. Hier stich aber die grüne Frucht etwas deutlicher hervor. Ebenso verhält es sich mit der Reduktion, die aktuell am deutlichsten scheint, auch wenn sie immer noch im feinen, eleganten Bereich angesiedelt ist.

Gaumen
Am Gaumen ist dies wiederum ein reifer, saftiger Wein mit einer leichten, gelben Frucht. Er wirkt sinnlich und leicht cremig mit einer dezenten Extraktsüße. Dazu aber ist dies ein pikanter und knackig mineralischer Chardonnay, dessen Spannung und Ausdehnung noch schwer zu erahnen ist. Er ist der 1er Cru, der sicher am meisten Zeit benötigt, um sich voll zu entfalten, aber mit ziemlicher Sicherheit auch am meisten Potenzial besitzt. Die Krönung eines exzellenten weißen 2023er Portfolios.