Thomas Morey

Chassagne-Montrachet 1er Cru rouge Clos Saint-Jean AOC

, 750 ml

France,

9910224098

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from

- Peking-Ente mit Lardo, Kartoffeln und Sauce Meurette (Geflügel)
- Spätzle mit Périgord-Trüffel, Bergkäse und Kräuteröl (vegetarisch)
- Dunkel gebratene Hähnchenkeulen mit Karamell-Clementinen-Dressing (Geflügel)

Tasting review

by on 09.04.2025

Der Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Der Clos Saint-Jean umfasst den eigentlichen Clos Saint-Jean mit 5,08 Hektar, Les Rébiches mit 5,45 Hektar, Les Murées mit 1,61 Hektar und den Chassagne du Clos Saint-Jean mit 2,02 Hektar. Er ist der ursprüngliche, umfriedete Clos, der dem Nonnen-Kloster Saint-Jean le Grand in Autun gehörte und im Jahr 589 gepflanzt wurde. Der größere Teil des Weinbergs besitzt einen roten Boden. Dort entsteht bei Thomas Morey der roten Clos Saint-Jean, der aktuell im Wesentlichen von 2017 gepflanzten Reben stammt. Die Gärung der weitgehend entrappten Trauben erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab. 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
recht transparentes, leuchtendes Rubin

Nase
Thomas Moreys Clos St.-Jean stammt von einer jungen Rebanlage und präsentiert sich jugendlich duftig mit einem Hang zu roten Beeren und Kirschen mit einigen Akzenten von Unterholz, feiner Eiche sowie einem Hauch Zimt. Das wirkt attraktiv.

Gaumen
Am Gaumen ist dies ein aromatisch lebendiger, frischer und fröhlicher Wein. Strukturell und textuell ist er noch nicht da, wo er sein sollte. Der Gerbstoff belegt noch den Gaumen und stoppt etwas den Trinkfluss. Dafür aber gibt es eine sehr angenehme rote Kirschfrucht im saftigen Finale. Einfach abwarten, der Wein ist noch jung, das hat Potenzial und wird sich finden.