Thomas Morey

Santenay 1er Cru rouge
Grand Clos Rousseau AOC

, 750 ml

France,

9910224120

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rehrücken mit Kerbel-Jus und Erbsen mit Grünem Spargel und Minze (Wild)

Linsen mit geröstetem Kürbis, Salbei und Walnüssen (vegetarisch)

Aubergine vom Holzkohlegrill mit Tahin, Granatapfel und Sumach (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Informationen zum Wein
Der Grand Clos Rousseau ist zusammen mit dem Petit Clos Rousseau und Les Fourneaux Teil des 23,83 Hektar umfassenden Clos Rousseau. Er liegt auf der südlichen Seite von Santenay in Richtung Maranges. 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
granatrot, recht transparent

Nase
Thomas Moreys *Grand Clos Rousseau* ist ein Wein voller Energie mit einer saftig reifen, teils schon mürben Frucht von Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen, kombiniert mit Süßholz, feinem Eichenholz, Rauch, Gestein und dunklen Gewürzen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Clos Rousseau* reif und saftig mit einem noch leicht belegend wirkenden Tannin, was einfach auf seine Jugend zurückzuführen ist. Die Struktur ist präsent und präzise, die Säure klar und reif, die Tannin noch fest. Der Wein braucht noch Zeit, überzeugt aber auf ganzer Linie. Das wird richtig gut und repräsentiert ganz verlässlich Moreys eleganten Stil mit gekonntem, zurückhaltendem Holzeinsatz.