

 **Thomas Morey**

Saint-Aubin 1er Cru Le Puits

AOC

 , 750 ml

 France,

 9910224108



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Erbsen-Ricotta-Ravioli mit Zitronenzeste und Minze (vegetarisch)

Tatar von der Jakobsmuschel mit grünen Mandeln und Zitronenöl (Meeresfrüchte)

Artischocken mit Zitronen-Beurre-Blanc (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Informationen zum Wein

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

recht intensives Goldgelb

Nase

Thomas Moreys *Saint-Aubin Le Puits 2024* ist ein kristalliner, heller Chardonnay mit Noten von Apfel, Reneklode, grüner Ananas, Limette und Zitrone, ein wenig Reduktion, aber auch ein wenig Hefe, Vanille und einer Spur Eiche.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Saint-Aubin* recht hell, zitrisch und herb, feingliedrig und noch etwas verhalten mit gedeckter Frucht. Aktuell noch eine *grumpy cat*, die eher in Ruhe gelassen werden möchte, aber alle Anlagen dazu hat, zu scheinen, wenn die Zeit gekommen ist.