



Thomas Morey

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Baudines AOC



, 750 ml



France,



9910224089



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Dim Sum mit Gehacktem vom Schwein und Morcheln (Schwein)

Lachs mit jungem Spinat, Za'atar und Tahin (Fisch)

Ricotta-Klöße mit diversen Kräutern und karamellisierten Zwiebeln
(vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.04.2025

Informationen zum Wein

Der *Chassagne-Montrachet Les Baudines* stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Les Baudines liegt am südlichen Ende von Chassagne am obersten Teil des Hügels. In direkter Nachbarschaft zu Les Embazées und zur Gemarkung Santenay. Der Boden hier ist ein weiß mit beachtlicher Tiefgründigkeit. 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 Einschlag

Nase

Thomas Moreys *Chassagne-Montrachet Les Baudines 2023* zeigt eine perfekt balancierte Mischung aus reifen und kühlen Aromen. Sie erinnern an Karambole, Zitronen, Renekloden und Ananas, an Knospen und weiße Blüten. Das Bouquet ist ansprechend intensiv mit einer feinen Reduktion, einem minimalen Holzabdruck und feinsten Vanille.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Chassagne-Montrachet Les Baudines* – ganz typisch für Thomas Morey – präzise und klar, hell und frisch und vergleichsweise straff, klar konturiert und ausgestattet mit einer präzisen, dem Jahrgang entsprechend reifen, aber klaren Säure. Der *1er Cru* ist pikant, präsent, bietet wiederum eine dezente Reduktion, ist lebendig und wird nicht zuletzt durch eine feine Extraktsüße charmant, die sich im Finale mit einem sehr mineralischen Zug mischt.