

 **Thomas Morey**

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot AOC

 , 750 ml

 France,

 9910224115



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelcreme und Safran (Meeresfrüchte)

Ravioli mit Ricotta, Zitrone und brauner Butter (vegetarisch)

Kalbsbries mit Erbsen, grünem Spargel, Minze und Kerbel (Kalb)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Informationen zum Wein

Der *Chassagne-Montrachet Morgeot* stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Morgeot ist ein großes Climat mit 58,16 Hektar, *mi-pente* auf der Seite von Santenay. Der 1er Cru umfasst diverse Unterteilungen. Dazu gehören Fairendes, Brussonnes und Petit Clos, die hier Verwendung finden, denn sie verfügen über weiße Böden in dem sonst eher für Pinot Noir vorbehaltenen Climat. 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 leicht grünem Anteil

Nase

Thomas Moreys *Morgeot 2024* ist ein kraftvoller *Chassagne-Montrachet* mit einem für Thomas Morey typischen ganz feinen Holzeinsatz und einem entsprechenden i-Tüpfelchen an Reduktion. Dahinter aber liegt eine feste, reife Frucht von Stein- und Kernobst, etwas Zitronenschale und Kumquat. Dazu kommen Anklänge von blanchierten Mandeln, Hafer und Fenchelgrün.

Gaumen

wWe bei den meisten anderen Premier Cru des Hauses auch, braucht dieser blutjunge Wein noch Zeit oder viel Luft, Er verfügt über Tiefe, Körper, Kraft und eine leichte Säureschärfe, hat Fülle, Statur und Finesse. Doch seine Intensität erkennt man erst auf den zweiten Schluck, bzw. wenn man diesem Gewicht und der Dichte im langen Finale nachspürt, wo nach einer Zeit immer mehr mineralische Spannung spürbar wird.