Thomas Morey

Chassagne-Montrachet Vielles Vignes Rouge AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910224121

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaninchen mit Estragonsenf und jungem Gemüse (Kaninchen)

Kabeljau mit Speck und Pilzen mit Miso-Beurre Blanc (Fisch)

Pilz-Tarte mit Salbei (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein
Den wenigsten dürfte bekannt sein, dass rund 40 % der Rebfläche von Chassagne-Montrachet mit Pinot Noir bestockt sind. Pinot Noir steht hinter den Weißweinen zurück, weil diese so exzeptionell sind und Rotwein „eben nur sehr gut“. Das hat aber einen besonderen Vorteil: Man bekommt hier Rotwein in exzellenter Qualität zu einem bemerkenswert guten Preis. Und wenn man in den Klassiker *Le Vin de Bourgogne* von Camille Rodier schaut, der bei Rotwein tendenziell immer die Côte de Nuits bevorzugt hat, dann steht dort, dass seiner Ansicht nach die roten *Chassagne-Montrachets* aus dem Clos St. Jean und aus Morgeot mit vielen Crus von der Côte de Nuits konkurrieren können.

Der *Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes* stammt aus den drei Parzellen Bottes, Clos Bernot und Dessus des Murs in der Nähe des Dorfes, die 1933 bzw. 1960 und 1969 gepflanzt wurden. Das neuere Grundstück verfügt überwiegend über braune lehmige Böden, die anderen sind eher sandig sowie durchlässig und liegen auf einem Bergrücken. Der Ertrag von diesen alten Reben ist im Allgemeinen gering und erreicht nur selten 45 hl pro Hektar. 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
transparentes Rubinrot

Nase
Thomas Moreys *Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2024* wirkt duftig, floral, dezent rotfruchtig und leicht würzig. Dabei spielen Kirschen ebenso eine Rolle wie Rote Johannisbeeren und Himbeeren sowie ein feiner Holzeinsatz samt dezent süßer Gewürze.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der *Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes* fester und dichter, als Farbe und Duft verraten. Hier wird die Frucht herber, die Würze wechselt von den süßen Gewürzen hin zu Kräutern und einer gewissen Erdigkeit und die das Tannin gibt einen Rahmen. Das ist noch jung, fest gewirkt, frisch und macht schon Spaß, vor allem wenn man den Wein zum Essen aussucht.