

 **Thomas Morey**

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224091

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Patouille bourguignonne mit Trüffel (vegetarisch)
- Pilzeintopf aus Champignons und Steinpilzen mit Selleriepüree (vegetarisch)
- Jakobsmuscheln mit Bärlauch und Sahne (Meeresfische)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.04.2025

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 2023 ist ein duftiger Chassagne-Montrachet mit einem für Thomas Morey typischen ganz feinen Holzeinsatz und einem entsprechenden i-Tüpfelchen an Reduktion. Neben heimischen Fruchtnoten gibt es eine leichte Exotik und etwas Lanolin, Blüten und Strauchwerk in der balancierten Aromatik.

Gaumen

Auch am Gaumen wirkt der Chassagne-Montrachet Morgeot fein und duftig. Ja, er erscheint aktuell der feinste und eleganteste Wein unter den 1er Cru zu sein. Dabei ist aber nicht zu unterschätzen, wie viel Kraft er unterschwellig besitzt. Die Intensität erkennt man erst auf den zweiten Schluck, bzw. wenn man diesem Gewicht und der Dichte im langen Finale nachspürt.