



**Thomas Morey**

# *Chassagne-Montrachet Blanc*

## AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910224085



Chardonnay

**Alkoholgehalt:**

13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Blätterteigpasteten mit Kalbsbries (Kalb)
  - Coq au Vin blanc (Geflügel)
- Zander in Safran-Beurre-blanc (Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.04.2025

Der Chassagne-Montrachet Village stammt aus der Parzelle Les Houillères mit kleinen Anteilen aus En Journoblot und deklassifizierten 1er Crus. Insgesamt sind es neun Parzellen. Les Houillères wurde 1989 mit einer selection massale bepflanzt. Die Parzelle wird sehr früh reif und entsprechend fast immer als erste gelesen. Es sind flache und tiefgründige Böden, die aus einem roten Ton-Kalk-Gemisch bestehen: Man findet sie als Verlängerung der berühmten Lage Les Enceignères auf dem Rücken des Hügels. 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

## **Nase**

Thomas Moreys Chassagne-Montrachet 2023 präsentiert sich als feiner, sinnlicher, reifer, jahrgangstypischer Chardonnay mit einer geringen, perfekt eingesetzten Schießpulver-Reduktion, feinen Gewürznoten, die einen minimalen Anklang von Nelken und Zimt enthalten, ein wenig Holz und weißfleischigen Früchten, bei denen der Pfirsich ein wenig heraussticht. Zusammengenommen ist das in der Nase ein ortstypischer Wein mit einer wunderbaren Balance.

## **Gaumen**

Am Gaumen wirkt der Chassagne-Montrachet elegant, saftig und rund, seidig und dicht mit einer klaren Struktur und einem präzisen Körper. Rund ist er mit der Wärme des Jahrgangs, dabei aber mit einer angenehmen Spannung. Zudem besitzt er eine schöne Länge. Der Chassagne-Montrachet verfügt über viel Saft, ist leicht zitrisch, zeigt ein wenig Ananas, wiederum etwas Schießpulver, ein wenig Holz und wirkt leicht prickelnd in der Mineralität. Schöner kann man sich einen 2023er Ortswein aus Chassagne-Montrachet eigentlich gar nicht vorstellen. Hier wurden Trauben von jungen wie von alten Reben, von den Lagen mit weißem, wie von denen mit rotem Boden genutzt, sodass sich wirklich ein perfektes Abbild des Ortscharakters ergibt.