Thomas Morey

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910224111

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Omelette mit wildem Grünen Spargel (vegetarisch)

Blaufußhuhn in Kokosmilch mit Ananas, Zitronengras und Limetten (Geflügel)

Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Ingwer-Apfel-Sud (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein
Der *Chassagne-Montrachet Les Macherelles* stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Les Macherelles liegt auf der nördlichen Seite von Chassagne an einem sanften Hügel. Der Lehmboden hat einen hohen Anteil an Eisenoxid, weshalb auch rund zwei Drittel der 5,19 Hektar mit Pinot Noir bepflanzt sind. Morey besitzt Parzellen mit 40 bis 50 Jahre alten Reben. 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
helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase
Thomas Moreys *Chassagne-Montrachet Les Macherelles 2024* ist ein in der Nase fast noch strenger, und definitiv ein *straight* wirkender Chardonnay, der an eingelegte grüne Ananas, Salzzitronen, Zitronengras und einige Spritzer Limetten, aber auch an Mirabellen erinnert. Daneben findet man die Morey-Definition eines dezent eingesetzten Holzes mit Spuren von Zimt und Vanille und eine ebenso feine Spur von Reduktion.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Chassagne-Montrachet Les Macherelles* absolut klar, linear und präzise. Die Lage gehört nicht zu den bekanntesten in Chassagne, doch was Morey hier aus den alten Reben herausgeholt hat, ist exzellent. Der Chardonnay hat viel Kraft, wirkt erdverbunden, auskleidend, seidig schmeichelnd, verfügt gleichzeitig über kühle Noten, eine vibrierende Energie und Präzision, wirkt hochtönig und klar und gehört zu den am jüngsten zu trinkenden *1er Cru* des Hauses.