

 **Thomas Morey**

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes AOC

 , 750 ml

 France,

 9910224088



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

- Filet Mignon vom Schwäbisch-Hällischen mit frischen Morcheln (Schwein)
- Mit Hafer und Apfel gefülltes Perlhuhn (Geflügel)
- Gegrillter Loup de Mer mit Fenchel, grünem Spargel und Zitronen-Olivenöl (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

Der Chassagne-Montrachet Les Chenevottes stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Les Chenevottes liegt auf der nördlichen Seite von Chassagne an einem sanften Hügel zwischen Les Macherelles und der Gemarkung Saint-Aubin. Der Name ist ein Diminutiv von Chanvre, also Hanf, der dort früher angebaut wurde. Der Lehmboden besitzt einen Anteil an Eisenoxid, weshalb auch Teile der 10,99 Hektar mit Pinot Noir bepflanzt sind. Moreys Les Chenevottes stammt zu rund 50 % aus der in Les Chenevottes integrierten Einzellage Les Bondues, zu ca. 25 % aus der ebenfalls dort befindlichen Einzellage Les Combès sowie zu 25 % aus der umgebenden Lage Chenevottes. 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 deutlich grünem Anteil

Nase

Thomas Moreys Chassagne-Montrachet Les Chenevottes 2023 ist ein fein gewirkter, präziser und gleichzeitig attraktiv sinnlicher 1er Cru, der hell und zitrisch wirkt mit Anklängen von Zitronenöl sowie Zitronen- und Limettenschalen. Dazu kommt eine cremige, weißfleischige Frucht, die ein wenig dahinter liegt und sich mit einer pochierten Birne und Kardamom mischt. Darüber liegt eine feine Reduktion.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chassagne-Montrachet Les Chenevottes saftig und wieder sehr einnehmend mit seiner leichten, sinnlichen Cremigkeit und einem Hauch Phenolik. Der Wein ist präsent in seiner Saftigkeit, pikant und zitrisch in seiner Säurestruktur. Im Finale wartet der 1er Cru mit guter Energie und Spannung sowie mundwässernden Anklängen von Salzzitrone auf.