



Thomas Morey

Chassagne-Montrachet

Vielles Vignes Rouge AOC



, 750 ml



France,



9910224097



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

- Kalbsbries mit Kirschen und Pancetta (Kalb, Schwein)
- Schwarzer Kabeljau in Miso-Marinade mit gebläutem Radicchio und Sesam (Fisch)
- Pilz-Kastanien-Lasagne (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

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 2023 präsentiert sich dezent duftig mit Noten von vor allem dunklen Beeren, Kirschen, roten Pflaumen sowie Anklängen von Teer und Cola. Dazu gibt es Anklänge von zerstoßenem Stein und etwas Unterholz.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes recht fest und noch unentwickelt mit einem gedeckten Gerbstoff und einer angenehmen Säurestruktur. Auch die Frucht wirkt hier noch recht fest, aber reif und warm. Das Holz zeigt sich im Hintergrund mit einer leicht nussigen und rauchig-röstigen Note. Hinzu kommt eine für den Wein typische Erdigkeit, die an Pommard erinnert. Insgesamt ist das ein dunkelsaftiger Pinot Noir mit ein wenig Schärfe und einem kühl mineralischen Zug.