Thomas Morey

Santenay 1er Cru rouge
Grand Clos Rousseau AOC

, 750 ml

France,

9910224096

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Fasan mit Wacholder-Apfel-Sauce und etwas Gänseleber (Geflügel)
- Lammkrone mit Marsala-Ingwer-Jus, Bohnen und Ofenkartoffeln (Lamm)
- Spitzkohl vom Grill mit Quitten und Roten Beeten (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

Der Grand Clos Rousseau ist zusammen mit dem Petit Clos Rousseau und Les Fourneaux Teil des 23,83 Hektar umfassenden Clos Rousseau. Er liegt auf der südlichen Seite von Santenay in Richtung Maranges. 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
dunkel granatrot, recht transparent

Nase
Thomas Moreys Grand Clos Rousseau wird geprägt von einer kühl anmutenden, eher roten, festen Frucht, die von Unterholz, Gestein und einem violetten Blütenduft begleitet wird. Der Wein wirkt noch ein wenig verschlossen, aber wie alle roten Burgunder von Thomas Morey aromatisch sehr attraktiv und ausgewogen, weil hier immer ein ganz feines, nie aufdringliches Holz im Spiel ist.

Gaumen
Am Gaumen ähnelt der Clos Rousseau dem Clos Saint-Jean in der Art, wie der Wein aktuell seine etwas belegend wirkenden Gerbstoffe präsentiert. Der Wein braucht noch Zeit, wirkt insgesamt noch recht streng, was aber durchaus angenehm ist, denn der Pinot ist dabei klar, aufgeräumt und fest bis zum recht langen Finale.