

 **Thomas Morey**

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embrazées AOC

 2024, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224114

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Langustinen mit Curry-Beurre-Blanc (Meeresfrüchte)

Kalbskopfragout mit Kapern und Petersilie (Kalb)

Morcheln mit Lauch und Vin-Jaune-Hollandaise (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein

Der *Chassagne-Montrachet Les Embrazées* stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Les Embrazées liegt auf der südlichen Seite von Chassagne direkt angrenzend an der Gemarkung Santenay und unterhalb von Les Baudines. Der Boden ist hier etwas rötlicher und karger als in Les Baudines, die Weine aber sind immer etwas reicher als aus dem Climat oberhalb. 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

Nase

Thomas Moreys *Chassagne-Montrachet Les Embrazées 2024* repräsentiert die Klasse dieses *climats* mit einem aromatisch hellen, lebendigen Wein, der Früchte wie Karambole, Zitronen, Renekloden und reife Äpfel mit ein wenig Zimt und Vanille, weißen Blüten und Gestein, sowie ein wenig Tonic Water verbindet.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Embrazées* viel Saft, der vor allem an reife, gelbe Äpfel erinnert, aber auch zitrische Noten mit einbindet. Der Chardonnay verfügt über eine aktuell noch leicht gedeckt wirkende Textur. Dazu kommt eine tonisch wirkende Säurespannung und eine leicht prickelnde Mineralität. Es ist ein gelungener Cru, der jedoch noch Zeit benötigt, um sich voll zu entfalten.