

 **Thomas Morey**

# *Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes AOC*

 2024, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224112

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schweinefilet mit Apfel, Salbei und brauner Butter (Schwein)

Morchelragout mit Brioche (vegetarisch)

Entenbrust mit Fenchel und Pfirsich (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.06.2026

## Informationen zum Wein

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 Lehm Boden 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 Combes 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

helles Goldgelb, dezent grüne Reflektionen

## Nase

Thomas Moreys *Chassagne-Montrachet Les Chenevottes 2024* wirkt hell und luftig mit Noten von Zitronencreme und kandierten Zitruschalen, Mandel und ein wenig Nussbutter. Dazu kommt eine cremige, weißfleischige Frucht, die dahinter liegt und sich mit einer pochierten Birne und Kardamom mischt. Ein Wein, der schon im Duft viel Energie erwarten lässt.

## Gaumen

Am Gaumen kleidet der *Chassagne-Montrachet Les Chenevottes* den Gaumen mit einer saftigen Frucht und einer noch etwas mürbe wirkenden Textur aus. Die Säure wirkt aber schon energetisch und frisch. Es ist ein kraftvoller und druckvoller Wein mit viel Körper und einer beeindruckenden Intensität.