

 **Thomas Morey**

Chassagne-Montrachet 1er Cru rouge Clos Saint-Jean AOC

 2024, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224122

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Peking-Ente mit Lardo, Kartoffeln und Sauce Meurette (Geflügel)

Spätzle mit Périgord-Trüffel, Bergkäse und Kräuteröl (vegetarisch)

Dunkel gebratene Hähnchenkeulen mit Karamell-Clementinen-Dressing (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein

Der *Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean* stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Der Clos Saint-Jean umfasst den eigentlichen Clos Saint-Jean mit 5,08 Hektar, Les Rébiches mit 5,45 Hektar, Les Murées mit 1,61 Hektar und den Chassagne du Clos Saint-Jean mit 2,02 Hektar. Er ist der ursprüngliche, umfriedete Clos, der dem Nonnen-Kloster Saint-Jean le Grand in Autun gehörte und im Jahr 589 gepflanzt wurde. Der größere Teil des Weinbergs besitzt einen roten Boden. Dort entsteht bei Thomas Morey der rote Clos Saint-Jean, der aktuell im Wesentlichen von 2017 gepflanzten Reben stammt. 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

recht transparentes, gedecktes Rubin

Nase

Thomas Moreys *Clos St.-Jean* präsentiert sich duftig und einnehmend mit Noten von Walderdbeeren, Himbeeren und Kirschen, ein wenig Crumble, dezentes Holz und Unterholz. Darüber liegt ein Hauch von Rost, Rauch und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Wein einerseits viel Struktur und noch eine gewisse Festigkeit, wirkt aber jetzt schon viel einnehmender als damals sein Jahrgangsvorgänger. Hier zeigt sich ein aufkommender Charme im Zusammenspiel der reifen, roten Frucht, der Tannine, die am Gaumen recht schnell schmelzen und sogar eine leichte Süße mitbringen, sowie der Gewürznoten, den Anklängen von Sattelleder und der violetten Blüten. Ein gelungener Clos Saint Jean.