Thomas Morey

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Baudines AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910224113

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaninchen mit Senf und Morcheln (Kaninchen)

Dim Sum mit Gehacktem vom Schwein und Morcheln (Schwein)

Frische Erbsen und Grüner Spargel, in Butter geschwenkt mit Minze, Ricotta und Zitrone (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein
Der *Chassagne-Montrachet Les Baudines* stammt aus dem gleichnamigen 1er-Cru-Climat. Les Baudines liegt am südlichen Ende von Chassagne am obersten Teil des Hügels. In direkter Nachbarschaft zu Les Embazées und zur Gemarkung Santenay. Der Boden hier ist ein weiß mit beachtlicher Tiefgründigkeit. 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
hell goldfarben

Nase
Anhand Thomas Moreys *Chassagne-Montrachet Les Baudines 2024* kann man sehr gut ablesen, dass es sich hier um einen kargen, höher gelegenen Weinberg handelt. Der Wein wirkt zitrisch, hell und klar in der Aromatik und erinnert an Karambole, Renekloden, Ananas und Salzzitrone, an Blattwerk und Blüten in Verbindung mit einem ganz feinen Abdruck von Holz und Vanille.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Chassagne-Montrachet Les Baudines* schlank und mineralisch, zitrisch und kreidig mit einer reifen, aber klaren Säure. Der *1er Cru* ist pikant, noch leicht reduktiv und braucht noch Zeit, um zu strahlen, was man vor allem an der noch etwas gedeckt wirkenden Textur erkennt. Aber er besitzt alle Anlagen dazu.