



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Bourgogne)

Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC

Millésime	2022
Viticulteur	Alain Chavy
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Le Chevalier-Montrachet d'Alain Chavy provient d'une petite parcelle de Grand Cru appartenant à un voisin du vigneron. De cette parcelle, il achète un fût (228 litres) par an, ce qui correspond à une production minimale de 300 bouteilles par an. Au chai, la vinification est réalisée avec un grand soin, en portant une attention particulière à ce fût. La fermentation alcoolique se fait naturellement grâce aux levures indigènes. L'élevage en fût dure presque un an.

Notre note de dégustation

Le Chevalier-Montrachet a une couleur jaune doré clair, au nez des arômes fantastiquement concentrés de fruits d'agrumes mûrs, soutenus par une minéralité intense. Corps fin, plein d'énergie et de structure. Derrière les fleurs juteuses et les agrumes se cache une profondeur et une puissance énormes. Merveilleusement élégant avec une finale très persistante.

Alain Chavy

Avec son frère Jean-Louis, Alain Chavy a acquis son expérience dans la viticulture au sein du domaine familial Gérard Chavy et Fils à Puligny-Montrachet, sur la Côte de Beaune. Lorsque leur père a pris sa retraite à la fin des années 1990, les deux frères ont décidé de se partager les parcelles et de fonder leurs propres domaines. C'est ainsi qu'est née en 2003, au coeur de Puligny-Montrachet, le Domaine Alain Chavy. Aujourd'hui, les 6,5 hectares de vignes sont cultivés selon les principes de la Lutte Raisonnée, limitant l'utilisation de produits chimiques et de pesticides. Alain Chavy est fier de posséder l'une des rares caves souterraines de la commune, où il élabore ses vins. Par leur pureté, leur élégance et leur minéralité marquée, ses vins reflètent parfaitement le terroir.



Convient avec

