



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Bourgogne)

## Puligny-Montrachet 1er Cru «Les Pucelles» AOC

<b>Millésime</b>	2022
<b>Viticulteur</b>	Alain Chavy
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay

### Vinification

Les Pucelles, dont le nom signifie « les Vierges », est le Premier Cru le plus renommé de la commune de Puligny-Montrachet. Le sol est riche en argile et en calcaire. Après la récolte manuelle et une sélection rigoureuse dans le vignoble, la vinification se fait avec peu d'intervention. La fermentation alcoolique en fût de chêne se déroule naturellement grâce aux levures indigènes. Pour les Premiers Crus, Alain Chavy utilise une combinaison de fûts de chêne de 400 litres et 25 % de Pièces bourguignonnes neuves (fûts de 228L).

### Notre note de dégustation

Le Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles a une couleur jaune doré intense, avec des arômes complexes de fruits citriques, de pomme, de fleurs de tilleul, de vanille et de fruits exotiques. En bouche, le vin est très dense et complexe, avec un corps plein, une structure acide délicate et une longue finale saline.

### 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

