



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Bourgogne)

## Puligny-Montrachet «Les 8 Climats» AOC

<b>Millésime</b>	2023
<b>Viticulteur</b>	Alain Chavy
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	12.5% vol.
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay

### Vinification

Les vignobles d'où provient le Puligny-Montrachet Village se trouvent autour du village de Puligny-Montrachet et ont été plantés entre 1965 et 1974. Les raisins récoltés manuellement sont pressés, puis refroidis pendant 18 à 20 heures avant que la fermentation alcoolique ne commence. Le vieillissement sur lies fines dure au moins un an et se fait en fûts de chêne (20 % de bois neuf). Ensuite, les différentes cuvées correspondant aux différents vignobles sont assemblées dans des cuves en inox, où elles restent de 7 à 8 mois avant d'être mises en bouteille.

### Notre note de dégustation

Couleur jaune paille claire, avec des arômes expressifs de fruits citriques associés à une légère note de miel, dégageant beaucoup d'énergie et une incroyable puissance minérale en arrière-plan. Cela se manifeste également en bouche, où le vin révèle son charme et son intensité dès l'attaque. L'acidité raffinée donne au vin beaucoup de corps. Un vin envoûtant avec une très bonne longueur et une finale minérale imposante.

### 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 cœur 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

