



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Burgund)

Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC

Jahrgang	2022
Produzent	Alain Chavy
Region	Burgund
Alkoholgehalt	13% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Der Chevalier-Montrachet von Alain Chavy stammt von einer kleinen Grand Cru-Parzelle eines Nachbarn des Winzers. Von diesem kauft er ein Fass (228 Liter) pro Jahr, was einer Mindestproduktion von 300 Flaschen pro Jahr entspricht. Im Keller wird die Weinbereitung mit grosser Sorgfalt durchgeführt, wobei diesem Fass besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird. Die alkoholische Gärung erfolgt auf natürliche Weise durch die einheimischen Hefen. Die Reifung im Fass dauert fast ein Jahr.

Unsere Degustationsnotiz

Der Chevalier-Montrachet hat eine klare goldgelbe Farbe, in der Nase fantastisch konzentrierte, reife Zitrusfrüchte, die von einer intensiven Mineralität getragen werden. Feiner Körper, voller Energie und Struktur. Hinter den saftigen Blüten und Zitrusfrüchten verbirgt sich eine enorme Tiefe und Kraft. Wunderbar elegant mit einem sehr nachhaltigen Abgang.

Alain Chavy

Zusammen mit seinem Bruder Jean-Louis, sammelte Alain Chavy seine Erfahrungen im Weinbau auf dem Familienweingut Gérard Chavy et Fils in Puligny-Montrachet an der Côte de Beaune. Als ihr Vater Ende der 1990er Jahre in Rente ging, beschlossen die beiden Brüder, die Parzellen unter sich aufzuteilen und eigene Unternehmen zu gründen. So entstand 2003 im Herzen von Puligny-Montrachet die Domaine Alain Chavy. Heute werden die 6,5 Hektar Weinberge nach den Regeln der Lutte Raisonnée bewirtschaftet, was den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden einschränkt. Alain Chavy ist stolzer Besitzer einer der wenigen unterirdischen Weinkeller der Gemeinde, wo er seine Weine keltert. Mit ihrer Reinheit, Eleganz und der ausgeprägten Mineralität, widerspiegeln die Weine das Terroir perfekt.



Passend zu

