

DOMAINE PHILIPPE CHAVY
Bourgogne AC
Aligoté Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Philippe Chavy
Traubensorten:	Aligoté
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Aligoté ist die «zweite» weisse Traubensorte des Burgunds. Lange Zeit gemieden und verpönt, da diese meist zu eher einfachen und säurebetonten Weinen verarbeitet wurde, die schnell getrunken werden sollten. Heute erhält sie jedoch - zurecht - wieder die Aufmerksamkeit, die ihr eigentlich zusteht, denn ambitionierte Winzer beweisen das Gegenteil und keltern daraus trinkfreudige Weine mit Anspruch. Mit Aromen von saftigem Apfel, gelben Pflaumen und Zitrusfrüchten, dazu florale Töne und feine Kräuter-Würze. Vifer Gaumen, wiederum saftig mit viel frischer Frucht.

Empfehlung

Wunderbarer Wein zu Apéro, mit kleinen Häppchen, aber auch zu Vorspeisen, vor allem mit Fisch, etwa Ceviche vom Zander oder "Fisch-Knusperli" mit Zitronen-Mayonnaise. Toll aber auch zu Gemüse Küche mit grünem Spargel.

Produzent

Philippe Chavy, ein kleiner Mann mit grossem Talent, hat sein Weingut stetig ausgebaut, seit er sich 1990 selbstständig gemacht hat. Sein Vater Albert, der 1934 geboren wurde, besaß 13 Hektar Spitzenlagen in Puligny und Meursault, hat aber nie etwas von seiner Produktion unter seinem eigenen Namen abgefüllt. Die gesamte Ernte wurde zwar von Albert vinifiziert, aber in großen Mengen an den Händler Bouchard Père et Fils aus Beaune verkauft. So begann Philippe also Anfang der 90er Jahre in einer Ecke des Kellers seines Vaters, einen Teil der Ernte selbst zu vinifizieren. In dieser Zeit hatte er nur einen kleinen Teil der Reben seines Vaters zur Verfügung. Dieser verpachtete aber fortlaufend mehr und mehr seiner Lagen an seine zwei Söhne (Philippe und Hubert). Heute umfasst die Domaine von Philippe rund 6 Hektaren mit Top-Lagen in Puligny, Meursault und Saint Aubin und gehört zweifelsohne mit zur Spitze der Puligny-Domänen.

