

DOMAINE PHILIPPE CHAVY  
Puligny Montrachet AC  
1er Cru Les Pucelles Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Philippe Chavy</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Jasper Morris 92-95

Nur wenige Flaschen gibt es jeweils aus dieser legendären Lage, welche an "Bâtard-Montrachet" und "Bienvenues-Bâtard-Montrachet" grenzt. In der Nase ein Potpurri an Zitrusfrüchten, dazu Aromen von weissen Pfirsichen, saftigen Marillen und gelben Pflaumen, dazu florale Töne von blühendem Farn und Kräutern, unterlegt mit Noten von gerösteten Mandel und Butter Toast. Vollmundig, mit viel Schmelz und saftiger Frucht und dabei gleichermassen engmaschig, straff und komplex, mit toller Säure Struktur und animierender, zart salzig-mineralischer Würze im langen Finale.

### **Empfehlung**

---

Edler Begleiter zu edlen Speisen, etwa gegrillter Steinbutt mit "Sauce Natua" oder zu gratinierten Jakobsmuscheln Wunderbar auch zu Kalbsfilet an Weisswein-Morchel Sauce.

### **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.

