

DOMAINE PHILIPPE CHAVY
Puligny Montrachet AC
Les Corvées des Vignes Burgund weiss



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Philippe Chavy
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Lagen dieses "Village-Puligny" grenzen zu Meursault. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, saftigen Äpfeln, Futuro-Melonen und Nektarinen, floral-würzig unterlegt mit Noten von weissen Blüten, Kerbel und einem Touch von Salz-Karamell. Am Gaumen tolle Frische zeigend, saftig, mit gutem Druck und wiederum zarter Salzigkeit im tollen Finale.

Empfehlung

Harmoniert toll mit Nigiri-Sushi oder auch vegetarischen Maki-Rollen. Wunderbar zu geblähter Makrele mit gepickeltem Rettich und Reisessig-Holunder Sud oder Garnele mit gegrillter Avocado und Speckschaum.

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.