

Naam van de wijn: Domaine Jean-Louis Chavy - Bourgogne Blanc

Producent: Domaine Jean-Louis Chavy

Regio: Bourgogne, Côte d'Or

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: Droog, halfvol, elegant, redelijk complex en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: Tot 5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C.

Culinair advies: Gegrilde zalm, langoustines, Bresse-kip in roomsaus, risotto met paddenstoelen en verfijnde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.

Wijnbedrijf: In 1820 werd in het dorp Puligny-Montrachet door Charles Chavy de basis gelegd voor het Domaine Chavy dat generaties lang in de anonimiteit zou werken. Net als vele andere kleine wijnboerderijen in de Bourgogne werd alle wijn aan gereputeerde négociants (wijnhandelaren) in Beaune verkocht. Tot Gérard Chavy in 1986 besloot om met de hulp van zijn zonen Alain en Jean-Louis zijn wijnen zelf te gaan bottelen. Al snel werd de kwaliteit van goede witte Bourgognes herkend en kon Domaine Gérard Chavy zich scharen onder de elite van producenten van witte top Bourgognes. Op het moment dat in 2003 Alain en Jean-Louis Chavy hun erfdeel kregen en het wijngoed gesplitst werd, ging dit niet ten koste van de kwaliteit, maar nam deze in detail zelfs toe. Jean-Louis Chavy bezit nu 6,5 hectare aan wijngaarden en liet een geheel nieuwe moderne vinificatieruimte bouwen aan de rand van het dorp Puligny-Montrachet. Finesse, subtiel gebruik van eersteklas barriques en vooral de expressie van de mineraliteit van het terroir zijn eigenschappen die de wijnen van Domaine Jean-Louis Chavy gemeen hebben.

Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. De Bourgogne is een gebied van tradities en kleinschaligheid, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Dit heeft te maken met het feit dat er al in de twaalfde eeuw door de Cisterciënzer monniken ontdekt werd dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft. Deze identiteit noemt men het terroir. In 1855 werd dit wettelijk erkend en vastgelegd met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Dorpen met zeer grote reputatie zijn o.a.: Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is. In Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet is dat de befaamde en grootse Grand cru Le Montrachet.

Wijngaard & Vinificatie: De Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières van Domaine Jean-Louis Chavy is afkomstig van een wijngaard die 0,37 hectare groot is en met 30 jaar oude stokken beplant is.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rijpe perzik, veldbloemen, versgebrande noten, iets van vuursteen en verse toast. In het smaakpalet tonen van grapefruit, geel steenfruit, peer, honing en licht wat brioche, die gepaard gaan met een licht mineralige afdronk met de juiste zuren.