

Naam van de wijn: Domaine Jean-Louis Chavy - Puligny-Montrachet

Producent: Domaine Jean-Louis Chavy

Regio: Bourgogne, Côte d'Or

Druivenras(sen): Chardonnay.

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

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.

Bewaarcapaciteit: Tot 8 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C.



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. Een juiste beslissing want al snel werd de kwaliteit van met name de Premier crus Folatières, Les Clavoillons, Les Perrières en Champs-Gain van Domaine Gérard Chavy door veel liefhebbers 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. De Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières van Domaine Jean-Louis Chavy is afkomstig van twee verschillende percelen die samen 1,03 hectare groot zijn, met stokken tussen de 25 en 45 jaar oud.

Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. 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 van Domaine Jean-Louis Chavy is afkomstig van de kleine percelen Les Tremblot, Les Meix, Les Levrans, Corvée des Vignes en Les Reuchaux, die beplant zijn met wijnstokken die tussen de 20 en 60 jaar oud zijn. Eind september worden de druiven met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder laat men, na extreem voorzichtige persing van de druiven, het sap 3 weken lang temperatuurgecontroleerd (19°C) een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques (15% nieuw) voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na ongeveer 16 maanden wordt de wijn eventueel geklaard en zonder filtering gebotteld.

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 nerveuze zuren.