

Naam van de wijn: Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains

Producent: Jean-Louis Chavy

Herkomstbepaling: Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

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 Champs Gains van Domaine Jean-Louis Chavy is afkomstig van een wijngaard die met 50 jaar oude stokken beplant is.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngelieden 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.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven met de hand geplukt waarbij een zeer strenge selectie wordt gemaakt. In de vinificatiekelder perst men de druiven extreem voorzichtig. Hierna ondergaat het sap drie weken lang temperatuur gecontroleerd op 19°C volgens een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques, waarvan 25% jaarlijks vernieuwd wordt. Hier volgt de malolactische gisting en aansluitend een rijpingsperiode op de lies. Na ongeveer 16 maanden wordt de wijn geklaard en zonder filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rijpe peer, bloemen, mineralen, amandelen en

verse toast. In het complexe smaakpalet grapefruit, nectarines, wederom duidelijke mineraliteit en brioche dat gepaard gaat met fraaie nerveuze zuren in de afdrank.

Serveren: 11 tot 13°C. Bewaren: tot 14 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegratineerde oesters, kreeft, risotto met truffel en Bresse kip in roomsaus met morieljes.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2009 89p Parker.

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

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