

DOMAINE PHILIPPE CHAVY
St. Aubin AC
1er Cru Les Murgers des Dents de Chien Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Philippe Chavy
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Jasper Morris 91

Einladende Nase mit Aromen von saftiger Birne, Teller-Pfirsich, Mandarinen und einem Hauch von Pampelmuse, dazu dezent mineralische Würze und feine nussig-röstige Töne. Am Gaumen vollmundig und saftig, mit schönem Schmelz, dennoch knackig, klar, mit lebendig-frischer Frucht und guter Länge.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu einem schlotzigen Meeresfrüchte Risotto, oder gebratenem Meerwolf auf mediterranem Gemüse und Orangel-Öl. Toll auch zu Geflügel Gerichten.

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.