

DOMAINE PHILIPPE CHAVY  
Meursault AC  
1er Cru Les Charmes Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Philippe Chavy</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Jasper Morris 92-95

Die Trauben stammen von sehr alten Reben aus Parzellen im oberen Teil der 1er Cru-Lage "Les Charmes". Der Name ist Programm: charmantes Nasenbild mit Aromen von kandierten Orangen, Limetten, Weinbergpflirsich und Aprikosen, dazu gesellen sich Blüten Düfte und ein Hauch von buttrigem Honig-Popcorn, unterlegt mit zarter, mineralisch-rauchiger Würze. Am Gaumen vielschichtig, mit toller Eleganz, Frische und Zug, zeigt viel Potenzial.

### **Empfehlung**

---

Harmoniert hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu pochierten Seezungen-Röllchen mit Noilly Prat Sauce, oder zu Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Sellerie Moussline, aber auch wunderbar zu gebratener Mais-Hähnchen Brust mit leichter Weisswein Sauce aromatisiert mit Tahiti-Vanille.

### **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.

