

DOMAINE PHILIPPE CHAVY
Meursault AC
Narvaux Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Philippe Chavy
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Jasper Morris 91-93

Im Bouquet zeigen sich Aromen von reifer Sternfrucht, gelben Pflaumen, Meyer-Zitronen und einem Hauch von Melone, dazu gemahlene Nüsse und zarte Röstnoten, umrahmt von Blüten Tönen. Am Gaumen mit wunderbarer Spannung und Energie, wiederum steinige Mineralität zeigend, welche der saftigen Frucht wunderbare Länge verleiht.

Empfehlung

Ein toller Begleiter zu Gemüse-Tajine mit Orangen Couscous, zu einer klassischen Bouillabaisse, oder zu glasig gebratenem Lachs mit einer Nuss-Kerbel-Zitronenkruste. Wunderbar auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

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.