

Fiche Technique

Domaine Jean-Louis Chavy *Puligny-Montrachet*



C'est en 1820 que Charles Chavy s'installe à Puligny. Depuis, les générations se succèdent et c'est aujourd'hui à Jean-Louis et à son fils Paul qu'incombent la responsabilité de ce magnifique domaine dont les vignes ont de 45 à 60 ans. Travail mécanique du sol et conduite des vignes de façon raisonnée sont de rigueur.



Ce vin est un assemblage des différentes parcelles de l'aire d'appellation Puligny-Montrachet. Il est donc très représentatif de son appellation car chaque parcelle apporte son caractère : du gras pour le côté Meursault, du caractère du côté Chassagne-Montrachet. La vendange est entière. Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent en fûts (20% sont renouvelés chaque année). Les fûts sont alors assemblés en cuve inox dans l'attente de la mise en bouteille 16 à 18 mois après la récolte.



100% Chardonnay

Robe : Robe brillante or.



Nez : Son bouquet est très expressif et caractéristique de l'appellation : des notes florales tirant avec la maturité sur le miel.

Dégustation : La bouche est ample, intense, florale et fruitée, une belle finesse et un boisé bien dosé le caractérise.



Idéal avec de beaux poissons : Saint Pierre, dorade royale ou des fruits de mer comme les Saint Jacques.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine Jean-Louis Chavy *Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières*



C'est en 1820 que Charles Chavy s'installe à Puligny. Depuis, les générations se succèdent et c'est aujourd'hui à Jean-Louis et à son fils Paul qu'incombe la responsabilité de ce magnifique domaine dont les vignes ont de 45 à 60 ans. Travail mécanique du sol et conduite des vignes de façon raisonnée sont de rigueur.



La superficie totale des Folatières est la plus importante des premiers crus. Une partie se trouve au niveau du Montrachet. Le sol est peu profond, le calcaire est très présent. Vendanges manuelles puis pressurage pneumatique en vendange entière. Les fermentations se déroulent en fûts exclusivement. Elevage en fûts (25% sont renouvelés chaque année). Soutirage entre 10 à 11 mois après la récolte. Les fûts sont alors assemblés en cuve inox dans l'attente de la mise en bouteille qui intervient 14 à 16 mois après la récolte.



100% Chardonnay

Robe : robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres.



Nez : Son bouquet réunit aubépine, pâte d'amande, noisette, pomme verte mais aussi les arômes lactiques (beurré) et minéraux (silex) puis enfin le miel.

Dégustation : Le prélude gourmand a un palais gras, riche, ample, savoureux (fruits blancs, agrumes, beurre) et long, stimulé par une finale saline. Très longue finale avec un splendide retour du fruit.



Idéal avec des produits de la mer nobles : homard, langouste, poissons de mer grillés et poêlés. Ou encore des fromages comme chèvres, reblochon, pâtes molles à croûte fleurie (Brie de Meaux).

Potentiel de garde : environ 12 ans.

