



Alain Chavy matura la propria esperienza nell'ambito vitivinicolo insieme al fratello Jean-Louis nel domaine di famiglia Gérard Chavy et Fils, situato a Puligny-Montrachet, nella Côte de Beaune. A seguito del pensionamento del padre Gérard, avvenuto alla fine degli anni '90, i due fratelli, dopo aver collaborato per alcuni anni nella direzione del domaine di famiglia, decidono di dividere tra loro gli appezzamenti di proprietà e dar vita alle proprie aziende.

Nel 2003 nasce così il Domaine Alain Chavy, nel cuore di Puligny-Montrachet: oggi la tenuta conta 6,5 ettari di vigneti condotti seguendo i dettami della lutte raisonnée e limitando quindi il ricorso a fertilizzanti chimici così come ai pesticidi. Tutte le vinificazioni hanno luogo nella cantina sotterranea – una delle poche nel comune di Puligny-Montrachet – costruita in prossimità del centro del paese e decisamente all'avanguardia. Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate separatamente a seconda del vigneto di provenienza, ad eccezione delle piccolissime parcelle village: dopo la pressatura, vengono fatte raffreddare per 18-20 ore prima che inizi la fermentazione alcolica. L'affinamento ha luogo in fusti di rovere e perdura per almeno un anno. I vini del Domaine Alain Chavy sono portavoce del terroir di Puligny-Montrachet e si contraddistinguono per la purezza, l'eleganza e per la spiccata mineralità.

Puligny Montrachet

Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti che danno vita al Puligny-Montrachet del Domaine Alain Chavy sono ubicati attorno al villaggio di Puligny – Montrachet e vennero impiantati tra il 1965 ed il 1974. In particolare, gli appezzamenti situati in prossimità di Meursault sono caratterizzati da suoli argillosi, mentre quelli vicino a Chassagne vantano terreni ricchi di calcare e ciottoli.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente, vengono pressate e successivamente fatte raffreddare per 18-20 ore prima che inizi la fermentazione alcolica. L'affinamento sulle fecce fini perdura per almeno un anno e ha luogo in fusti di rovere (20% legno nuovo). Successivamente, le varie cuvée, corrispondenti ai diversi vigneti, vengono assemblate in vasche in acciaio inox, dove rimangono per 7-8 mesi prima che inizi l'imbottigliamento.

Caratteristiche Nel Puligny-Montrachet del Domaine Alain Chavy la struttura e la potenza, conferite dai terreni argillosi, si fondono armoniosamente con l'eleganza e la mineralità, tipiche dei suoli calcarei.

