

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 Les Charmes

Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti che danno vita al Puligny-Montrachet Les Charmes del Domaine Alain Chavy sono ubicati nel comune di Puligny – Montrachet e, più precisamente, nel lieu-dit Les Charmes, al confine con la zona bassa dell'omonimo Premier Cru di Meursault. I terreni sono ricchi di argilla e caratterizzati da un'alta percentuale di calcare.

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 Les Charmes del Domaine Alain Chavy il terroir di Puligny incontra quello di Meursault: elegante e dalla buona mineralità, è un vino che si contraddistingue per il carattere ricco e finemente speziato.

