

Domaine Jean-Louis Chavy Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrieres

Домён Жан-Луи Шави Пюлиньи-Монраше Премье Крю Ле Перрьер, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Domaine Jean-Louis Chavy

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 16 месяцев исключительно в бочках из французского дуба, 25% бочек — новые

Особенность: средний возраст лоз 25 лет, ручной сбор урожая. Кюве производится из винограда, выращенного на винограднике "Les Perrieres", название которого отражает особенности почв (в переводе с французского "perrieres" означает "каменистый"). Его почва — в основном каменистая, дополненная отложениями глины. Такая двойственность состава почвы дает очень элегантные, мощные вина с характерными минеральными нюансами.

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: золотистый с зеленоватыми бликами

Аромат: тонкий, сложный, с выразительными оттенками свежесрезанной груши, спелого яблока Гренни Смит, абрикоса, экзотических фруктов и лимонного масла, дополненными нотками кондитерского крема, тостов, специй и теплого хлеба

Вкус: утонченный, гармоничный, концентрированный, мясистый, с насыщенной фруктовой сердцевиной, свежей цитрусовой кислинкой, шелковистой текстурой в долгом, стойком, минеральном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: станет прекрасным сопровождением рыбным блюдам, таким, как лосось с травами, а также морепродуктам и крем-супу из раков

Domaine Jean-Louis Chavy - хозяйство, производящее белые вина премиального качества.

Расположено в коммуне Пюлиньи-Монраше департамента Кот-д'Ор, в известной исторической области Бургундия. Великий писатель-романист Александр Дюма сказал: "Перед этим вином следует снимать шляпу и становиться на колени..."

История Domaine Jean-Louis Chavy длится на протяжении двух веков. Предки Жерара Шави, основателя винодельни, выращивали лозы и продавали урожай местным производителям. Лишь в 1986 году Жерар принял решение производить вино под собственной маркой. Шави с успехом соединил древние винодельческие традиции, накопленные веками, с инновационными технологиями. В результате родилось высококлассное вино, способное удовлетворить вкус даже самого взыскательного потребителя. Напиток быстро завоевал как национальный, так и мировой рынок. В 2004 году Жерар Шави уходит из жизни, а его имущество делится пополам между сыновьями Жаном-Луи и Аленом. Первый организовал отдельное винодельческое хозяйство и дал ему свое имя. Он построил в нижней части деревни новое здание с погребом, оснащенным глубоким контролем температуры.

Вина Domaine Jean-Louis Chavy демонстрируют чистоту и легкость, максимально отражая терруар, в котором они рождаются. Это напитки классического стиля, изящно развивающиеся со временем.

Сегодня в распоряжении хозяйства 7 гектаров виноградников класса Премье Крю. Средний возраст лоз варьируется от 20 до 40 лет, однако, можно встретить и 60-ти летние растения. Плотность посадки - от 8000 до 11000 лоз на гектар.

Жан-Луи Шави - сторонник органического земледелия. Все работы на виноградниках проходят с учетом естественных природных циклов и максимальным уважением к окружающей среде. Хозяйство полностью отказалось от использования химикатов, заменив их органическими растворами.

Сбор урожая выполняется ручным способом. Классическая винификация происходит путем прессования ягод вместе со стеблями и последующим первичным брожением в течение суток. Ферментируется вино с местными натуральными дрожжами. Несколько лет назад было принято решение исключить батоннаж. Чтобы уменьшить влияние дуба, количество новых бочек составляет от 15 до 25%. Выдержка проходит в барриках объемом 350 литров и длится от 12 до 16 месяцев.

