



## DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVY

**LOKALITA:** Francie, Burgundsko, Cote de Beaune

**ROZLOHA VINIC:** 6,9 ha (90 % bílá, 10 % červená)

**PODLOŽÍ:** Hlinito-vápenaté

**ODRŮDY:** Chardonnay, Pinot Noir

**TOP VÍNO:** Puligny-Montrachet „Les Perrières“ 1er Cru,  
Puligny-Montrachet „Les Folatières“ 1er Cru

**TECHNOLOG:** Jean-Louis Chavy

**KONTAKT:** 27 Rue de Bois, 21190 Puligny-Montrachet

**WEB:** Není k dispozici

Přestože rodina Chavy žije v Puligny-Montrachet již přes 200 let, vína s jejich etiketou spatřila světlo světa až díky Gerardu Chavy v roce 1986. Do té doby byla veškerá produkce prodávána negociantům. V roce 2003 si dva Gerardovi synové, Jean-Louis a Alain, rozdělili rodinné vinice a začali pracovat každý na svých pozemcích.

Jean-Louis Chavy pracuje od roku 2004 svým, velmi tradicionalistickým stylem vinaření, používá pouze kvasinky z vinice, na nichž leží vína v sudech 15 až 18 měsíců, a velmi citlivě pracuje se sudy (228 litrové fûts). Vlastní vinice v oblasti AOC blanc a rouge, dále v Puligny-Montrachet village včetně Charmes, a 1er Cru parcely Champs Gain, Clavoillons, Folatieres a Perrieres. Stáří keřů je od 20 do cca 60 let.

Jeho vína jsou velmi elegantní, přesně strukturovaná, čistá, minerálně-ovocná, s téměř neznatelným dotekem zrání na sudu. Mají skvělý potenciál zrání a vynikající meziročnickovou konzistenci kvality.



## Bílá vína

### **Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Perrières“**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** 240 až 270 m. n. m.; stáří cca 30 let; východní expozice; vápenaté, hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů, teplotně kontrolovaná fermentace na kvasinkách z vinice ve francouzských barikových sudech (25 % nových), následuje zrání na sudech, přičemž přirozeně proběhne malolaktická fermentace, a lahvování.

**Ocenění:** Wine Spectator: 2010 - 90

### **Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Folatières“**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** 270 až 300 m. n. m.; dvě vinice - stáří 25 až 45 let; jižní expozice; vápenaté, hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů, teplotně kontrolovaná fermentace na kvasinkách z vinice ve francouzských barikových sudech (25 % nových), následuje zrání na sudech, přičemž přirozeně proběhne malolaktická fermentace, a lahvování.

### **Puligny-Montrachet 1er Cru „Champs Gain“**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** 300 až 320 m. n. m.; stáří cca 50 let; jižní expozice; vápenaté, hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů, teplotně kontrolovaná fermentace na kvasinkách z vinice ve francouzských barikových sudech (25 % nových), následuje zrání na sudech, přičemž přirozeně proběhne malolaktická fermentace, a lahvování.

### **Puligny-Montrachet AOC**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** Jihovýchodní expozice; staří keřů 20 až 60 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů, teplotně kontrolovaná fermentace na kvasinkách z vinice ve francouzských barikových sudech (pouze 15 % nových), následuje zrání na sudech, přičemž přirozeně proběhne malolaktická fermentace, a lahvování.

### **Bourgogne AOC Blanc**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** Jihovýchodně-východní expozice; sousedí s Puligny-Montrachet AOC; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů, teplotně kontrolovaná fermentace na kvasinkách z vinice ve francouzských barikových sudech (pouze 15 % nových), následuje zrání na sudech, přičemž přirozeně proběhne malolaktická fermentace, a lahvování.

