

Chavy-Chouet

Bourgogne blanc "Les Femelottes" AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910229041

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gelbe Linsentopf mit Feta, Lauch und Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

**Butternut-Kürbis aus dem Ofen mit Honig, Fenchel
und Petersilie**

(Gemüse & Vegetarisch)

Gedämpfter Skrei mit geschmortem Sellerie,

Guanciale-Auszug und Dinkel-Crunch

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.03.2023

Info:

von Sebastian Bordthäuser vom 01.03.2022, Copyright Sebastian Bordthäuser

Das Weingut Chavy-Chouet verbindet zwei Familien aus zwei Dörfern an der Côte d'Or, die seit sieben Generationen Weinbau betreiben. Nach seiner Ausbildung an der Weinbauschule und einigen Jahren weltweiter Erfahrung im Weinbau und der Weinbereitung hat Romaric Chavy der Domaine ein neues Gesicht gegeben. Seit 2006 leitet er das 15 Hektar große Gut mit Spitzenlagen Lagen in Meursault, Puligny-Montrachet, Saint-Aubain, Volnay und Pommard.

Vom einfachen Burgunder über die Dorflagen bis zu den Premier Crus werden alle Parzellen mit der gleichen Sorgfalt und gleichem Respekt vor der Natur bewirtschaftet.

Das Lage Les Femelottes befindet sich am Rande des Örtchens Puligny-Montrachet. Die Reben der drei Hektar großen Lage sind durchschnittlich 40 Jahre alt, stehen mit einer Stockdichte von 10.000 Stock/ha auf Lehm- und Sand haltigen Böden. Der Wein wurde für 10 Monate mit einem Anteil von 10% neuem Holz ausgebaut.

Farbe:

Zart schimmerndes Zitronengelb, helle Reflexe

Nase:

Côte de Beaune pur! In der Nase verströmt er den Charakter und Duft eines Weines im Wirkungskreis von Puligny-Montrachet. Zarte, feine gelbe Frucht präsentiert sich üppig. Ein Hauch gegrillte Ananas, reife Mirabelle und eine gute Portion Aprikose. Etwas gepuffter Mais sowie frische Birne wirken dem komplementär hinzu. Tarte Tatin sowie Anklänge von Bratapfel mit Zimt und Marzipan passen wie die sprichwörtliche Faus aufs Auge. In der zweiten Reihe finden sich Petersilie, Zitronenmelisse sowie etwas Salbei. Er wird unterlegt von einem klaren, feinen Ton, der kalten Rauch mit nasser Kreide verbindet. Herrlich ausdrucksstark und enorm viel Duft in einem Glas Wein.

Gaumen:

Im Antrunk untermauert er all diese Assoziationen und potenziert diese gar noch. Auf einem sehr hohen Niveau zeigt die Domaine Chavy-Chouet hier bereits ihren Bourgogne Les Femelottes. Feinste gelbe Frucht, gepaart mit Finesse, Kühle und Eleganz. Er wirkt straff, von reichlich Kalk geprägt. Dadurch zeigt er sich straff und linear. Ohne verkopft zu sein, offenbart er diesen geradlinigen Charakter. Eine feine orientalische Würze begleitet ihn im Abgang. Ein Hauch Kurkuma passt sehr gelungen zu der Kombination aus Popcorn und gegrillter Ananas, die ihn neben feinen etherischen Nuancen im Abgang prägen.