Martel.
Wein geniessen.

Puligny-Montrachet 2023

Les Clavoillons, 1er cru AC
Jean-Louis Chavy



Chardonnay

Jg. 2023

Burgund

Côte de Beaune

Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Pilz & Pilzspeisen, Schwein

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

14.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Jean-Louis Chavy

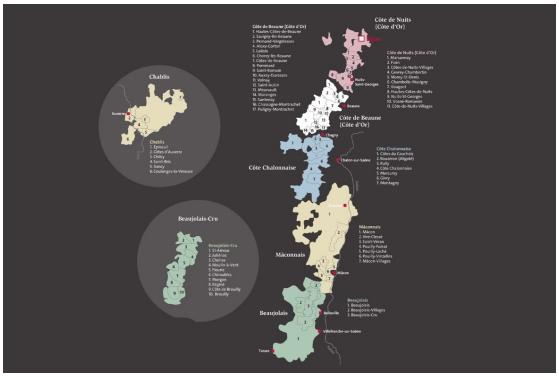
Zum Wein

Weissweinspezialist Jean-Louis Chavy in Puligny-Montrachet erzeugt klassischen, gleichzeitig sinnlich-crèmigen und vifen Chardonnay. Von beeindruckender Klasse und Komplexität ist sein Premier-Cru aus der Spitzenlage Clavoillon.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaine Jean-Louis Chavy





Jean-Louis Chavy, Besitzer

Weingut

	1820
	7 ha
	Besitz: Jean-Louis Chavy
	Weiss: Chardonnay
	Kalk, Ton

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Seit über 200 Jahren steht der Familienbetrieb für klassische, terroirgeprägte Chardonnay-Weine mit Präzision und Herkunftsausdruck. Jean Louis Chavy und sein Sohn Paul verbinden handwerkliche Kontinuität mit feinem Gespür für Balance, Eleganz und Lagentypizität. Die Weine zeigen eindrucksvoll, wie klar Puligny-Montrachet sein kann.

Einzigartig

Charakteristisch für die Domaine ist die konsequente Parzellenarbeit. Jede Lage wird separat vinifiziert, um die Eigenheiten der unterschiedlichen Terroirs möglichst unverfälscht herauszuarbeiten. Einen besonderen Stellenwert nimmt der Les Clavoillons ein, dessen über 50 Jahre alten Reben aussergewöhnliche Tiefe und Komplexität liefern. Der Ausbau erfolgt traditionell in Pièces auf der Feinhefe, begleitet von regelmässigem Bâtonnage. Trotz gezieltem Holzeinsatz bleibt der Stil stets präzise, mineralisch und fein austariert.

Überblick

Die Domaine bewirtschaftet rund 15 ha Rebfläche in und um Puligny-Montrachet. Im Zentrum stehen klassisch ausgebaute Chardonnay-Weine mit klarer Struktur, subtiler Cremigkeit und präzisem Säurespiel. Die 1er Crus reifen je nach Lage unterschiedlich intensiv im Holz, wobei neue Fässer stets dosiert eingesetzt werden. Das Ergebnis sind Weine mit Herkunft, Spannung und bemerkenswerter Lagerfähigkeit.

Emotionen

200 Jahre Rebbau in Familienhand - wir ziehen den Hut.

«200 Jahre Rebbau in Puligny-Montrachet.»

— Martel über Jean-Louis Chavy

© Martel AG St.Gallen

Impressionen





© Martel AG St.Gallen