



Producteur : Domaine Philippe Chavy

SAQ (CCNP) : 15116823

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 43.25 \$

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Philippe Chavy

Superficie : 1 hectares sur 75

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Début des fermentations en cuves thermo régulées

Élevage : fin des fermentations et élevage en fût de chênes de 1 à 3 vins

Aspect gustatif : Texture charnue et élégante avec une belle tension sur une finale de pommeter.

Aspect olfactif : Nez frais de poire et de pommeter.

Le domaine :

«À la vigne, le travail ardu de nos grands-pères s'est vu facilité par l'arrivée de la mécanisation et des produits phytosanitaires. Aujourd'hui, ces techniques ont montrées leur limites, et pour préserver mon vignoble et notre environnement, je reviens au travail du sol (labours), je raisonne mes traitements, je n'utilise plus aucun désherbant ni insecticide afin de sauvegarder la plante et la faune auxiliaire. Et depuis quelques années, je tiens compte des cycles naturels et des lunes, pour réaliser mes travaux à la vigne et à la cave au moment opportun.»

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Jun 2023

Le prix étonnera, pour un bourgogne régional, mais voilà, le nez et la bouche confirment de façon éloquente que les jus sont à 90% d'appellation Puligny alors que le solde l'est de meursault. Pas de détours alambiqués, mais du chardonnay, du vrai, éclatant de sève et de densité, avec cette formidable vivacité qui en fractionne le fruité à l'infini, laissant la bouche non seulement très fraîche, mais aussi pourvue de magnifiques amers. Cela dans un millésime solaire confortable. On se régale ici sérieusement. (5) © ****

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/793330/vins-a-grapiller-pendant-qu-il-en-reste>