

Domaine Jean-Marc Pillot (Chassagne-Montrachet - Bourgogne)

Domaine Jean-Marc Pillot er beliggende i Chassagne-Montrachet, og laver formidable røde og hvide Bourgogne vine!

Det er mange år siden man har kunnet købe disse vine i Danmark, men nu har du heldigvis igen muligheden.

De ejer i dag ca. 12 hektarer vinmarker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Romain, Montagny, Santenay og Rully og langt de fleste har status af 1. cru. De laver årligt omkring 60.000 flasker vin - nogenlunde lige mange hvide og røde.

Deres filosofi er at deres vine skal kunne holde til nogle år i kælderen, men de skal også kunne nydes mens de er unge, og jeg synes bestemt at vinene jeg importerer alle lever op til denne ambition. Der er altid masser af ren frugt, byde og karakter, og man fornemmer i alle vinene at Jean-Marc ved hvad han har med at gøre.

Hans vine er bredt anerkendt, og får meget flotte anmeldelser med på vejen rundt om i verden.

Domaine Jean-Marc Pillot - Montagny 1. cru "Gouresses" 2018

I kommuner som Saint Aubin, Rully, Montagny m.fl. får man meget høj kvalitet af hvidvine til priser langt under de mere berømte kommuner som Meursault, Chassagne-Montrachet og Puligny-Montrachet. Denne flotte 1. cru enkeltmark fra Montagny er ingen undtagelse, og det er en rig og velkomponeret Chardonnay vin, der er forrygende til selv de lidt federe fiskeretter.

Nogle af de ældste vinranker i Jean-Marc's besiddelse, da flere af parcellerne er plantet for mere end 100 år siden.

Med det fantastiske gamle og koncentrerede druemateriale kan Jean-Marc både gære og lagre denne vin på egetræsfade.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91p af Allen Meadows (Burghound) – Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Står med en smuk og krystallklar guld gylden farve i glasset.

Duften

En rig og intens duft, der indeholder både lidt tropiske og citrus toner. Citrusdelen er mest fra lemon mens det mere tropiske indslag primært kommer fra abrikoser. Vinen besidder en næsten Chablisk mineralitet – virkelig spændende.

Smagen

En flot fyldig vin med en forførende ren og rigt koncentreret ung frugt. En dejlig blød tekstur og en syreprofil, der er aldeles blændende. Det er en flot koncentreret vin, der vil have et langt liv foran sig, men som er meget nem at drikke nu.

Et fremragende match til lyst kød, fiskeretter, skaldyr eller sågar sushi.

Dekanter gerne 2-3 timer før servering – den kan den god lide.

Eftersmagen

Som forventet en ret lang eftersmag. Først en dyre der næsten snørper her mod slutning, dernæst den koncentrerede friske frugt, der bliver hængende i særdeles lang tid.