

## 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 - Chassagne-Montrachet 1. cru "Les Macherelles" 2017

Marken er beliggende lige nord for byen ved siden af Chenevottes. Jean-Marc laver både rød og hvid Macherelles – jeg er vild med begge, og denne røde er forrygende. Faktisk er Jean-Marc eneste producent, der laver Macherelles i både rød og hvid.

Marken fylder i alt 5,19 hektar, og Jean-Marc laver de røde fra et lille plot på kun 0,37 hektar.

Jorden er ret jernholdig med et ler domineret lag på cirka 1 meter.

Han afstikker drueklaserne og lagrer vinen i 12 måneder på egetræsfade – kun ca. 30% er nye fade.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot og inviterende krystalklar og rubinrød farve i glasset.

#### Duften

En herlig levende og givende duft. Masser af røde bær med let sødlig kirsebær og solbær som de dominerende. Dertil lidt orangeskal, hyben, vanilje, lakridsrod og et strejf af chokolade.

#### Smagen

En dejlig og ret blød tekstur med dejlig intensitet. Flot givende og pænt fyldig frugt med fløjsbløde tanniner. Det er elegant Pinot Noir med et dejlig bid. Dejlig syreprofil der gør den velegnet til både gryde- og kødretter.

Dekanter meget gerne 2-3 timer inden servering.

#### Eftersmagen

Først fornemmer man den bløde tanninprofil. Så lidt syre og derefter en lang let sødlig frugtsmag - dejligt.