

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 "Chenevottes" 2017

De hvide Bourgogne vine i årgang 2017 er allerede anerkendt som store vine. Mange steder på niveau med den forrygende årgang 2014.

Denne lækre top terroir hvidvin fra Jean-Marc er ingen undtagelse og smager himmelsk.

Fra et af de bedste terroirs i Chassagne-Montrachet, hvor Jean-Marc ejer sølle 0,3 hektar, der giver ham 1.000 – 1.500 flasker afhængig af den enkelte årgang.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

92p af vinous.com – Maj 2019

89-92p af Allen Meadows "Burghound" – Juni 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk guldgylden farve i glasset. Krystalklar.

Duften

Vinen optræder en anelse lukket lige nu. Under overfladen er der lækre let tropiske toner og flot frugt. Man fornemmer ananas, smør, hasselnødder, mild snert af grape og lidt korntoner.

Smagen

En vidunderlig velkomponeret vin med fylde, rigdom, karakter og dybde. Den besidder en høj koncentration med masser af ung og frisk frugt. Vinen er i uhyre flot balance med en diskret men nærværende syreprofil. Den har en dejlig relativ blød tekstur, der gør den nem at drikke selvom den optræder, som man må forvente af en ung vin.

Da vinen fortsat er meget ung, er det vigtigt med 2-3 timer på karaffel for at optimere smagsoplevelsen.

Eftersmagen

Eftersmagen er særdeles lang. Den lægger ud med den intense frugt, der roligt aftager sammen med den dejlige fortsat diskrete syre. Den fortsætter i lang tid med den behagelig frugtsødme.