

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 kælder, 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 "Clos Saint-Jean" 2017

Måske det terroir der leverer de mest elegante og finesserige røde vine i Chassagne-Montrachet.

Marken dækker 14,16 hektar, hvoraf Jean-Marc ejer sølle 0,44 hektar. Så det bliver blot til et par tusinde flasker af denne formidable vine hvert år.

Det er den bedste røde vin som Jean-Marc laver, og en vin blandt de bedste røde fra hele Chassagne-Montrachet.

Det er en fuldstændig magisk og elegant Pinot Noir, der er forførende fra start til slut.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91p af Allen Meadows (Burghound) - April 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Fremstår smuk og krystalklar i glasset med en flot gennemsigtig lyslilla farve. Vinen ser næsten helt spinkel ud i glasset - men ta' ikke fejl...

Duften

Oceaner af rød frugt – et visitkort for denne mark. Masser af unge røde kirsebær, jordbær, solbær og et strejf af ribs. En dejlig intens og særdeles indbydende duft.

Smagen

Intensitet fortsætter i smagen. Selvom den kan se en smule spinkel ud i glasset, så er der intet spinkelt over smagen. Igen her masser af ung frugt – ren og velmagende. Flot højt koncentrationsniveau med fine bløde tanniner. Dejlig syreprofil der indleder lidt diskret, men som markerer sig på den rigtige måde mod slutningen. Virkelig harmonisk og velkomponeret.

Giv den gerne 2-4 timer på karaffel.

Eftersmagen

En lang eftersmag med masser af intens ren ung frugt.