

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 "Les Macherelles" 2018

Som den eneste vinbonde i Bourgogne laver Jean-Marc både rød og hvid Macherelles. Her den røde – forrygende rød Chassagne-Montrachet. Det er en lidt undervurderet 1. cru, men den leverer vin, der i stil kan minde lidt om de røde fra Morgeot. Igen en vin der leverer meget højt kvalitet til prisen.

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. Plantet helt tilbage i 1951.

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

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



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb mørkerød farve. Smuk, indbydende og krystallklar.

Duften

En intens, rig og spændende duft. Masser af rød frugt og bær såsom kirsebær, blomme, brombær og modne jordbær. Den har en dejlig let jordet snert, der suppleres med toner fra mokka, appelsinskræl, lidt vanilje og lakridsrod.

Smagen

Den leverer den forventede 2018 intensitet. Masser af frugt der er ren og koncentreret. Presente med dejligt bløde tanniner, der akkompagneres af en skøn syre. Bestemt madvenlig men også dejlig give og skøn at drikke her selv som ung. Den besidder en god fylde og virkelig dejlig tekstur. En vin i virkelig flot balance.

Den rummer et stort gemmepotentiale, så husk endelig at dekantere 2-4 timer inden den skal serveres.

Eftersmagen

Man fornemmer lige en diskret tanninbid i eftersmagen. Det erstattes efter lidt tid af den unge friske frugt med både let syltighed og let sødme – well done!