

## 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 "Morgeot-Les Fairendes" Rouge 2017

Morgeot marken er en kæmpe mark på over 54 hektar. Derfor anvendes ofte markens Lieux-dits på vinenes etiketter.

Les Fairendes er en del af 1. cru Morgeot marken. Gamle stokke og flot parcel efterlader en vine med karakter og dybde. Jean-Marc ejer 0,64 hektar i denne mark beplantet med Pinot Noir.

Vinene fra Fairendes er lækre og lette frugtholdige vine.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

Op til 90p af Allen Meadows (Burghound) – April 2019



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot rubinrød farve og fuldstændig gennemsigtig – ægte Pinot Noir farve.

#### Duften

Som med de fleste af husets røde Chassagne vine så er det en eksplosion af rød frugt i næsen. Her er der masser af unge røde kirsebær, søde jordbær og ribs. Sammen med den dejlige frugt fornemmes også noter fra lakrids, hyben, trærod og tørret appelsinskræl.

#### Smagen

Det er en flot og velkomponeret vin. På en og samme tid let og elegant, men med masser af dybde og koncentration. Teksturen er blød og behagelig med masser af ren ung frugt. Tanninerne er velintegrerede og fløjlsbløde, og sammen med en diskret men present syre er vinen i en uhyre flot balance.

Og dekanter endelige 2-4 timer inden du skal nyde vinen.

#### Eftersmagen

Også i eftersmagen fornemmes det høje koncentrationsniveau. De bløde tanniner fader ud, syren ligeså hvorefter frugten tager over og bliver liggende rigtig længe i munden. Slut af med let sødme og en afdæmpet smag af lakrids.