

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 - Fairendes" Rouge 2018

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 den 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 med fylde og karakter.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

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



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb rød farve med et næsten lilla skær.

Duften

En herlig duft med masser af mørke bær. Røde kirsebær, brombær og solbær. Der er en let røget tone krydret med lakridsrod, hyben, hvid peber og frisk strejf af mentol.

Smagen

Det først indtryk vinen efterlader er ren frugt og en dejlig blød tekstur. Den er koncentreret, men pakker det rigtig flot ind. Selvom den naturligvis er ung, så er den så lækker at drikke nu med en let cremet frugt og bløde tanniner. Den er i flot balance. Skøn syre der hele tiden er present, men som på intet tidspunkt dominerer – flot.

Og luft naturligvis – dekanter meget gerne 2-4 timer inden servering.

Eftersmagen

Tanninerne bliver lige siddende lidt i gummerne. Hverken markant eller insisterende, men de er bare lige til stede. Så kommer oceaner af ren frugt væltende ind. Friske og let sødlige lige med et strejf af lakrids. Og frugten ligger altså rigtig længe med en dejlig let sødlig smag.