

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 "Les Vergers - Clos Saint Marc" 2018

Måske den bedste 1. cru hvidvin som Jean-Marc laver. Sjældnen og uhyre eftertragtet. Et koncentrationsniveau næsten på Grand Cru niveau.

Udgaven fra netop Jean-Marc Pillot anses som den måske bedste af alle fra denne lieux-dits.

Et forrygende terroir der er en del af Verges marken. Altså en "mark i marken" med vinstokke plantet helt tilbage i 1910.

Denne vin betragtes af de fleste internationale vinkritikere, som den måske bedste 1. cru hvidvin som Jean-Marc laver.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91-94p af Allen Meadows (Burghound) – Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk meget lys korngylden og krystalklar farve i glasset.

Duften

En vidunderlig intens og kompleks duft. Masser af unge stikkelsbær, honning, køligt smør, røde æbler, ferskner og hasselnødder.

Smagen

Wow - intens og koncentreret - næsten Grand Cru niveau. En vidunderlig tæt tekstur med fylde og kompleksitet. Masser af ung frugt og blændende syreprofil - uhyre flot balance. Det er en vin med et enormt potentiale.

Dem skal gerne dekanteres 3-4 timer inden den skal nydes.

Eftersmagen

Som ventet meget lang eftersmag med en diskret syrlighed og tæt ung frugt.