

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" Blanc 2018

Denne lækre hvide Morgeot fra ultra gamle vinstokke fra Jean-Marc er ingen undtagelse og smager himmelsk.

Og her i nyeste årgang 2018 leverer den både elegance og intensitet.

Les Fairendes er en del af 1. cru Morgeot marken.

ean-Marc ejer 0,47 hektar i denne mark, og vinstokke er plantet tilbage i 1970. Måske et af de bedste placerede plots på hele marken.

Et par timer på karaffel kan varmt anbefales.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Allen Meadows "Burghound" – Juni 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og krystalklar korngylden farve i glasset.

Duften

Man fornemmer både citrus og lidt tropiske toner. Der er en duft af pære, ananas og en bagved liggende tone af citron. Dertil er der florale elementer, strejf af honning, mandler og lidt grønne maddruer. Velduftende og finesse rigdom.

Smagen

Vinen har en dejlig blød tekstur, og optræder ganske let uden dog på nogen måde at mangle det forventede koncentrationsniveau. Frugten er ren, åben og imødekommende, og akkompagneres flot af den fremragende syreprofil. En skøn hvidvin i flot balance.

Skal den nydes her som ung, så giv den gerne 2-3 timer på karaffel. men der er masser af gemmepotentiale i vinen.

Eftersmagen

En imponerende lang eftersmag - vi er på den anden side af 1 minut. Først den dejlig syre der pirrer i pænt lang tid, og så masser af lækker, ung og let sødlig frugt. Det skærper i den grad lysten til endnu en mundfuld.