

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 Vieilles Vignes 2018

Jeg har ikke haft denne vin siden årgang 2015, der iøvrigt blev revet væk.

Druerne til denne village rødvin stammer fra ca. 1 hektar vinmarker i Chassagne-Montrachet.

Vinstokkene er plantet i 1960, og er derved med til at give vinen kompleksitet og koncentration.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

89p af Allen Meadows - April 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En dyb mørkerød næsten lilla farve i glasset.

Duften

En indbydende duft med masser af ung ren frugt. Solbær og kirsebær med et strejf af mørke blomster og modne jordbær. Ligeledes et strejf af peber, svagt røget bacon, lidt lakridsrod og svag tone fra mocca.

Smagen

Det er en flot village med højt koncentrationsniveau og pæn intensitet. Man fornemmer de ældre vinstokke. En dejlig tekstur og et let køligt udtryk. Bløde tanniner og en blændende syre - fremragende match til mad. Den optræder ret elegant og en på ingen måde tung i udtrykket på trods af koncentrationsniveauet og den dybe frugt.

Og husk nu endelig at dekantere den et par timer inden servering.

Eftersmagen

Det elegante udtryk fortsætter i eftersmagen. Det er en dejlig balanceret afslutning, hvor frugt, tanniner og syre spiller dejligt sammen. Den ligger længe og mod afslutningen er det blot den dejlig ren og let sødlig frugt der fylder.