

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 kælder, 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 Caillerets" 2018

En af de absolut bedste hvide terroirs i Chassagne-Montrachet. For mig et terroir der ofte minder meget om stilen i ranke Puligny vine.

Og ligeledes en af Jean-Marc's bedste hvide 1. cru vine. Og denne nye årgang 2018 er fantastisk, og en værdig efterfølger af den ligeledes meget flotte årgang 2017.

Vinstokkene er tilbage fra 1969, og leverer druer af ypperste kvalitet. En af de allerbedste placeringer på hele marken med perfekt hældning og retning. Han ejer desværre blot 0,18 hektar fra marken, så det bliver blot til 2-3 tønder af denne vin hvert år.

Vinen lagrer 12 måneder på egetræsfade, hvoraf kun ca. 30% er nye hvert år. Inden aftapning hviler de blandede tønder i ståltanke i 3-6 måneder.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90-93p af Allen Meadows (Burghound) - Juni 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Som altid en smuk guldgulden farve i glasset. Glinsende og krystalklart.

Duften

En vidunderlig fut med frugt og friskhed og skøn syrlighed. Der er både lidt tropiske elementer og mere citrus prægede toner. Revet citron skræl, frisk korn, grønne æbler, hvide blomster og et strejf af både smør og hasselnødder. Virkelig velduftende og forførende

Smagen

En dejlig medium fyldig vin med skøn tekstur. Den har nerve og karakter, og optræder her som ung en smule underspillet. Men ta' ikke fejl – der ligger en ulmende "kæmpe" under overfladen. Koncentrationen fortæller det hele, og med luft begynder intensiteten at tage til. Forrygende syreprofil der matcher den unge rene friske frugt uhyre flot. Velkomponeret og balanceret.

Giv den meget gerne 3-4 timer på karaffel inden servering.

Eftersmagen

Meget behagelig finish. Masser af ung frisk frugt til at begynde med, der så stille og roligt går over i en let cremet og let sødlig frugt. Virkelig lang og pirrer til lysten til endnu en mundfuld.