

## Domaine Pavelot (Savigny-Lès-Beaune - Bourgogne)

I dag er det Hugues Pavelot der varetager drift og vinproduktion, og Domainet er anerkendt som en af de bedste producenter i Savigny-Lès-Beaune.

Han har overtaget dette Domaine efter sin far Jean-Marc. De ejer i dag 13 hektar vinmarker primært i Savigny-Lès-Beaune, hvoraf intet mindre end ca. 7,8 hektar er 1. cru. Deraf også 0,09 hektar hvid Corton Grand Cru. De ligger i byen Savigny-Lès-Beaune, hvor også al produktion og lagring foregår.

Deres vinmarker består hovedsageligt af gamle vinstokke, i nogle områder af deres marker med en alder på op imod 80 år!

Vinifikationen optimeres i forhold til det enkelte terroir. Det er vigtigt for Hugues, at det enkelte terroir for mulighed for at udtrykke sig med de rigtige karakteristika terroir for terroir.

Ved siden af deres egne vine, er de begyndt at lave lidt vin fra druer de køber af andre vinbønder (negociant forretning). Vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

### Domaine Pavelot - Chorey-Lès-Beaune "Les Beaumonts" 2018

Chorey-Lès-Beaune er en af de mindre kendte appellationer i Bourgogne, og ligger lige uden for Beaune. Man får value for money fra flere producenter - herunder Pavelots vine. Marken Les Beaumonts er bedste terroir i Chorey-Lès-Beaune og er faktisk liggende på Savigny siden. Denne vin er lavet på druer han køber, men kvaliteten er helt i top.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

89p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2020



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Mørk dyblilla farve med tæt mørk kerne.

#### Duften

En eksplosion af unge røde bær med kirsebær, brombær og ribs. Den har nogle spændende let spicy toner, blandet med lidt lakridsrod og en snert af mælkesyre. Man får en lille association til Syrah fra Nord Rhône.

#### Smagen

Hugues stil skinner igennem med masser frugt. Vinen er rig, koncentreret og flot balanceret. Den har årgangens dybe og rige struktur, ung ren frugt og en delikat blid tanin. Syren er present uden på nogen måde at være for dominerende. Den vil være fremragende til klassiske Bourgogne retter eller vildt. Den rummer masser af potentiale, men kan med fornøjelse nydes allerede her som helt ung.

Forygende kvalitet til prisen.

Giv den endelig 2-3 timer på karaffel og server den let afkølet. Den skal nok få varmen i glasset.

#### Eftersmagen

Eftersmagen indledes med de blide men presente tanniner - klart tegn på vinens unge alder. Så overtager en ung og dejlige sødefyldt frugt med masser af finesse - og bliver hængende rigtig længe.