

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 får 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). 1. cru vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

Domaine Pavelot - Savigny-Lès-Beaune Village Blanc 2018

Årgang 2018 optræder næsten som et mix af årgang 2016 og årgang 2017 - og det er bestemt ikke nogen dårlig kombination.

En vidunderlig hvid hverdags Bourgogne vin fra dygtige Hugues Pavelot. En vin med nerve og intensitet der elsker mad.

En uhyre spændende hvidvin lavet på 95% Chardonnay og så 5% Pinot Blanc.

Druerne kommer fra to marker "Les Planchots" og "Vermots". Den lagres 12 måneder på fad med ca. 25% nye fade.

Domaine Pavelot ejer samlet 0,9 hektar i de to marker, og producerer årligt omkring 4.500 - 5.000 flasker.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står elegant med en flot spinkel lysegul farve.

Duften

En spændende duft med dybe og kompleksitet. Masser af frugt med noter fra marcipan, pære, citrus, grønne urter og nødder. Den domineres af frisk frugt, let mineralitet og overvejende tropiske toner.

Smagen

Smagen er fyldig og intens. Man fornemmer et let rustik karakter, der ikke efterlader tvivl om, at vi er i Savigny-Lès-Beaune. Det er en ren og kødfuld frugt med frisk bid og mineralitet. En dejlig present syre, der på intet tidspunkt er for meget, men som skriger efter mad. Vinen er i flot balance og er velsmagende og givende. Men også med masser af gemmepotentiale.

Eftersmagen

Den starter med en let bitterhed med en mild grape lignende profil. Det afløses af en fin syre for så at slutte med en lang og let sødme fyldt frugt, der bliver liggende imponerende længe.