

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). 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 1. cru "La Dominode" 2018

Igen 12 måneder på fade, men lidt flere nye fade - ca. 30% hvert år. Formentlig det bedste terroir i hele Savigny-Lès-Beaune.

Marken dækker 6,72 hektar, og Domaine Pavelot ejer imponerende 2,22 hektar, hvilket giver dem en årlig produktion i omegnen af 10.000 flasker.

Jordbunden er lerholdig med masser af sand i øverste lag.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

94p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2020

94p af Decanter - Oktober 2018



Smagsnote

Vinen i glasset

En mørk og dyb rød næsten lilla farve i glasset.

Duften

En ret intens duft med masser af mørke bær og lette florale toner. Frugten er primært solbær og mørkerøde kirsebær. Dertil fornemmes elementer fra te, hyben, friske kviste, krydderier og

Smagen

Det er en tæt vin med nerve og intensitet. Årgangens rige frugt er tilstede, men vinen besidder en vis elegance og kølighed – flot. Den optræder ikke overraskende ung, men leverer alligevel et bombardement af indtryk og kompleksitet. Den fremstår i uhyre flot balance, og er en vin med en meget lang tid foran sig.

Det er en meget flot vin, der er tæt og kompakt. Dekanter gerne 3-4 timer – eller mere – inden servering.

Eftersmagen

Tanninerne sidder i begyndelsen i gummerne. Ikke snerpande men med en ganske blid markering. Så går det over i ren frugt, der begynder let syrlig, men som slutter med en dejlig ren og let sødlig frugt.