

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 "Les Serpentières" 2017

Fra en meget lille parcel på kun 0,17 ha. laver Hugues kun 900-1.000 flasker af denne vin. Fantastisk terroir med vinstokke, der er mere end 60 år gamle.

En fantastisk spændende vin. Smuk rubinrød i glasset og en særdeles livlig duft med masser af skovbær. Ren og med elegant mineralitet. Igen en kombination af kraft og elegance - mesterligt. Flot dybde i flot balance med friskhed og vidunderlig ren frugt. Vil gå perfekt til en lammekølle efter den også har fået 2-3 timers luft på karaffel.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Allen Meadows "Burghound" – April 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Den vanlige flotte og krystalklare rubinrøde farve. Dog her lige med en snert af orange kant.

Duften

Som hans øvrige vine er denne også forførende med ren frugt og spændende noter. Det er masser af sødelige røde kirsebær, brombær og jordbær. Der kommer nogle let krydrede toner, der får følgeskab af afdæmpede urter og med et sødligt stænk af mælkechokolade. Det kan være, det er det, der giver en lille fornemmelse af Syrah'sk mælkesyre. Uhyre spændende duft.

Smagen

Igen her fortsætter den rene frugt, men med et lidt mere urtet tvist. Men den rene stil fortsætter, og giver en vin i en skøn balance, og en syre der optræder på lidt utraditionel og særdeles spændende vis. Vinen er let og elegant og med masser af karakter. Den er lettere i stilen end de øvrige 1. cru terroirs, men mangler på ingen måde muskler og dybde. Formidabelt!

Eftersmagen

En virkelig lang og besnærende eftersmag. Den er virkelig lang – og ren. Først en bred med ganske diskret syre. Så dominerer frugten med sødlig karakter og en fortsat skøn renhed. Og det fortsætter nærmest i det uendelige – karakter og personlighed – uha det er forførende.