

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 Peuillets" 2018

Et forrygende terroir i Savigny-Lès-Beaune, der er den næstestørste mark i kommunen på hele 16,2 hektar.

Domaine Pavelot ejer blot 0,45 ha., og producerer blot omkring 2.000 flasker om året. Vinstokke er over 55 år gamle. Vinen lagres 12 måneder på egetræfade, hvor omkring 15% er nye fade hvert år.

En uhyre elegant vin med kant og karakter.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows (Bourghound) – April 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot krystalklar rubinrød farve i glasset. Dyb men alligevel gennemsigtig.

Duften

En dejlig frugtdomineret duft med masser af solbær, brombær, ribs og mørkerøde kirsebær. Ren og velduftende. Den er spændende ikke helt klassisk Pinot Noir. Under den dominerende frugt finders et let krydret udtryk med mørk chokolade og et strejf af klementiner.

Smagen

Frugtens dominans fortsætter i smagen. Frugten er igen i centrum med koncentration og renhed. Dejlig blød tekstur, og ikke så rustik som andre Savigny terroirs. Fløjlsbløde tanniner og et blid vel justeret syre. Rigtig flot balance. En flot lidt diskret vin, der rummer både kraft og elegance.

Dekanter gerne 1-2 timer før servering.

Eftersmagen

Eftersmagen er lang og ligeledes domineret af frugten. Der kommer lige et klassisk rustikt Savigny bid, der hurtigt afløses af den rene frugt.