

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" 2018

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.

Denne 1. cru mark er 12,4 hektar stor, med en jordbund med marmor og småsten.

Vinen lagres 12 måneder på klassiske egetræsfade, hvoraf ca. 25% af fadene er nye hvert år.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

92p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot dyblilla farve i glasset.

Duften

En skøn duft med masser af bær. Primært røde kirsebær men også elementer fra brombær og jordbær. Den er en let mineralitet og lidt spicy toner. Spændende og bredspektret bouquet.

Smagen

Vinen har en dejlig blød tekstur, men har bestemt også mange hestekræfter. Igen masser af ren frugt, fine blød velintegreerede tanniner og elegant diskret syre. Et pænt højt koncentrationsniveau der på ingen måde føles tungt, da vinen er i uhyre flot balance.

Det er vigtigt den lige får 2-3 timer på karaffel inden servering.

Eftersmagen

Eftersmagen er meget lang. Den indledes med de gode tanniner, der lige strammer, hvorefter frugten tager over med let sødme og en dejlig lakridstone.