

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" 2014

En lille 1. cru mark, hvor de ejer sølle 0,55 ha.

Vinstokke er over 55 år gamle.

Vinen lagres 12 måneder på egetræfade, hvorfor omkring 15% er nye fade hvert år.

En forrygende velegnet madvin.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91p af Allen Meadows (Burghound) - April 2016

Op til 91p af Robert Parker - December 2015



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og krystalklar blodrød farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af unge røde bær. Domineret af røde kirsebær, men også med toner fra ribs og brombær. En dejlig intens duft hvor der også er hyben, mørk chokolade, et strejf af mokka, lakridsrod og tørrede æbler.

Smagen

Vinen har en utrolig dejlig tekstur, og fremstår forsat som en meget ung vin. Den er fyldig og koncentreret med masser af frisk ung frugt. Tanninerne er forsat ret presente, og signalerer, at der nok gerne vil have et par år mere i kælderen. Men der er masse af smag og udtryk, så den holder intet tilbage. Og syren er er flot til stede uden af være for markant – en vin i flot balance.

Dekanter den meget gerne 2-3 timer inden servering. En fremragende madvin til og de lidt tungere kødretter. Bravo.

Eftersmagen

Først fornemmer man tanninerne, der lige sidder lidt i gummerne (derfor sammen med mad). Så kommer den frisk unge frugt, der frem let syrlig – ikke sur – blot med en ungdommelig syrlighed. Herefter der fornemmes en let sødme i munden – dejlig udvikling.