

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.

NYHED!!! Domaine Pavelot - Savigny-Lès-Beaune 1. cru "Les Serpentières" 2014

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.

Årgang 2014 er en flot, elegant og tilgængelig årgang - ægte Pinot Noir årgang.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Allen Meadows (Burghound) - April 2016

Op til 90p af Robert Parker - December 2015



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb rubinrød farve i glasset. Krystalklar og indbydende.

Duften

Skønne burgundiske kirsebær. En ren duft med masser af rene røde bær. Man fornemmer også lidt lakridsrod, sød peber, mørk chokolade og et strejf appelsin skal.

Smagen

Vinen sætter sig så smukt når den lige får nogle få år på langs. Den klassiske rustikke stil er fordampet lidt, og tilbage står en ren og uhyre velkomponeret Savigny. Den er fløjlsblød i den s tekstur med ren fortsat ung frugt, og integrerede tanniner og en formidabel syreprofil. Forrygende flot balance. En nydelse at drikke både med og uden følgeskab af mad.

Eftersmagen

Den rene profil følger trop i eftersmagen. Det er faktisk først her man fornemmer det forsat er en unge vin. Der kommer lige et indledende bittert bid, der så afløses af den flotte rene røde frugt.