

Domaine Jean-Marc Pillot (Chassagne-Montrachet - Bourgogne)

Domaine Jean-Marc Pillot er beliggende i Chassagne-Montrachet, og laver formidable røde og hvide Bourgogne vine!

Det er mange år siden man har kunnet købe disse vine i Danmark, men nu har du heldigvis igen muligheden.

De ejer i dag ca. 12 hektarer vinmarker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Romain, Montagny, Santenay og Rully og langt de fleste har status af 1. cru. De laver årligt omkring 60.000 flasker vin - nogenlunde lige mange hvide og røde.

Deres filosofi er at deres vine skal kunne holde til nogle år i kælderen, men de skal også kunne nydes mens de er unge, og jeg synes bestemt at vinene jeg importerer alle lever op til denne ambition. Der er altid masser af ren frugt, byde og karakter, og man fornemmer i alle vinene at Jean-Marc ved hvad han har med at gøre.

Hans vine er bredt anerkendt, og får meget flotte anmeldelser med på vejen rundt om i verden.

Domaine Jean-Marc Pillot - Santenay "Les Champs Claude" 2018

Village marken Champs Claude er faktisk beliggende i kommunen Remigny, og ligger i kommune skellet mellem Santenay, Remigny og Chassagne-Montrachet.

Jean-Marc ejer hele 1,38 hektar af denne mark, og har derfor en ganske pæn produktion af denne vin.

Jorden er ret lerholdig og marken er den lavest beliggende mark i hele Côte d'Or, hvilket bl.a. betyder området er relativt fugtigt.

Den giver rustikke og langtlivende vine, der er forrygende madvine.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

Op ti 90p af Allen Meadows (Burghound) - Juni 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en smuk rubinrød farve i glasset med en vis dybde.

Duften

Særdeles indbydende og uhyre velduftende. Der er masser af røde bær med kirsebær, solbær og brombær som de dominerende. Den har også et mineralsk element, der er ganske typisk for dette terroir. Lakridsrod, hyben, chokolade og lidt spicy noter er yderligere elementer i denne velduftende Santenay.

Smagen

Frugtens dominans fortsætter i smagen. Frugten er ret intens, ren og med flot koncentration. Den besidder dette terroirs forventede let rustikke udtryk, og i kombination med den rene frugt giver det en særdeles harmonisk vin. Frugten fremstår let sødlig, men syre og diskrete tanniner bringer balance i vinen. Særdeles madvenlig til bl.a. klassiske franske gryderetter.

Vinen har rigtig godt af at blive dekanteret et par timer (eller mere) inden servering.

Eftersmagen

Man fornemmer lige ret elegante tanniner i starten af eftersmagen, hvorefter frugten igen tar' førersædet. Ren, velsmagende og let sødlig med imponerende længe og skøn smag.