

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 (négociant 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" 2019

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 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

Som de øvrige af Pavelots 2019'ere står denne flot i glasset med en dyb nærmest rød lilla farve.

Duften

En ganske rig og kompleks duft. Igen med masser af unge røde bær, hvor kirsebær, solbær og brombær er de dominerende bær. Den har dertil et krydret element, hyben, et strejf af træ, lidt mørk chokolade og friske skovtoner.

Smagen

Det er i sandhed Savigny-Les-Beaune. Den klassiske rustikke profil med nerve og karakter. Det er en ret fyldig vin med en flot og behagelig tekstur. Frugten er som ventet frisk og ung, men givende og velmagende. Meget finkornede tanniner - særdeles velintegreret, og en formidabel tilpasset syreprofil.

En ægte madvin. Server den til vildt og klassiske franske gryderetter. Og dekanter den meget gerne 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

Den er domineret af ung mørk frugt i flot samspil med de finkornede tanniner, der sidder og napper lidt særligt i den forreste del af munden. Frugten bliver liggende i meget lang tid.