

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 får 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 "La Dominode" 2019

Igen 12 måneder på fade, men lidt flere nye fade - ca. 30% hvert år. Formentlig det bedste terroir i hele Savigny-Lès-Beaune.

Marken dækker 6,72 hektar, og Domaine Pavelot ejer imponerende 2,22 hektar, hvilket giver dem en årlig produktion i omegnen af 10.000 flasker.

Jordbunden er lerholdig med masser af sand i øverste lag.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

92p-94p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2021

91p-93p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - April 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot rød lilla farve der står dyb og tæt.

Duften

En kompleks duft med masser af bær. Domineret af kirsebær, ribs og solbær. Man fornemmer en trætone, der helt sikkert integreres med tiden. Duften er let krydret med bl.a. lidt peber. Der er desuden hyben, lakridsrod, mørk chokolade og svage grønne toner,

Smagen

Det er en intens og kompakt vin med et uhyre højt koncentrationsniveau. Den besidder et kæmpe potentiale, og vil have bedst af 3-5 år i kælderen før den for alvor folder sig ud. Det er en flot og klassisk Dominode med personlighed og rustik karakter. Rig på frugt og unge presente tanniner. Meget behagelig syreprofil. Flot balanceret.

Gem den i kælderen nogle år. Vil du teste den nu, så giv den gerne 4-5 timer på karaffel.

Eftersmagen

Som ventet lang - meget lang. Tanninerne sidder i gummerne som man også vil forvente. Som kommer den unge friske og let syrlige frugt. Den slutter med lidt sød lakrids.

(Smagt 31. juli 2021)