

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 "Aux Gravains" 2019

Denne lagres også ca. 12 måneder på fad, hvoraf ca. 25% er nye fade hvert år. Flere af markens vinstokke er mere end 80 år gamle!

Domaine Pavelot ejer 2,22 hektar af marken, der samlet er 6,15 hektar. Det giver en ganske stor årlig produktion af denne vin på ca. 5.000 flasker.

Marken er kun let skrånende med en let jordbund med masser af grus.

Husk at dekantere vinen i god tid.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

91-93p af Allen Meadows "Burghound" – April 2021
90-92p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Maj 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk gennemsigtig lyslilla farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af røde bær. Det er kirsebær, hindbær og et strejf af ribs. Den er naturligvis ung og frisk med lidt mentol, mineralitet og mørk jordbund. Spændende duft med masser af overraskende elementer.

Smagen

Det er en ret intens, rig og dyb smag man møder. Frugten er i den fra present og ung som forventet. Den har områdets lækre rustikke karakter. En ret fyldig vin med kant, karakter og personlighed. Koncentrationsniveauet er højt, men den besidder alligevel en lethed og elegance, der signalerer uhyre høj kvalitet. Lækre finkornede tanniner og en blændende syre. Flot harmoni!

Selvom den er ganske givende nu, så vil jeg anbefale at man gemmer den i 5-7 år i kælderen. Den har virkelig brug for tid til at folde sig ud. Og husk endelig 3-4 timer på karaffel inden du nyder den.

Eftersmagen

Der er diskrete finkornede tanniner i eftersmagen. Men den er præget af en elegant og let sødlig frugt, der bliver liggende meget længe i munden. Lækker og inviterende til endnu en mundfuld.