

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). Vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

Domaine Pavelot - Chorey-Lès-Beaune "Clos Margot" Blanc 2019

Chorey-Lès-Beaune er en af de mindre kendte appellationer i Bourgogne, og ligger lige uden for Beaune.

Marken Clos Margot er en af de mindste i appellationen med sine kun 2,9 hektar. Domaine Pavelot ejer ikke selv jord på marken, men køber druerne fra en fast leverandør. Derfor bliver dette en såkaldt negociant vin.

En skøn value for money vin, der er frisk, livlig og med masser af frugt. Fremragende til diverse fiskeretter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smukt glinsende lys korngylden farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk og ganske ekspressiv duft. Masser af frugt. Pære og frisk honningmelon dominerer frugt elementet. Dertil både smør og hasselnødder. Der fornemmes tillige en god mineralitet. Spændende og ret kompleks duft.

Smagen

Det er en uhyre velkomponeret vin. Dejlig tekstur og behagelig mouthfeel. Og alligevel en god kant og flot karakter. Frugten er ret fyldig og let cremet. Syren er formidabel og er med til at bringe ro og harmoni over vinen. Flot koncentrationsniveau.

Det er en flot hvidvin med et pænt lagringspotentiale. Giver ikke alt fra sig her som helt ung, men det den leverer smager forrygende. Den vil have godt af 2-3 timers dekantering inden servering.

Fisk, skaldyr og sushi - den er et godt match til det hele!

Eftersmagen

En vidunderlig eftersmag. Masser af ret intensiv frugt med en god syre til at begynde med. Så bliver det en ren og let sødlig frugt, der bliver liggende ret længe i munden. Det skærper virkelig appetitten på endnu en mundfuld - bravo.

(Smagt 7. september 2021)