

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 - Beaune 1. cru "Les Bressandes" 2017

Det er en vidunderlig, ren, intens og uhyre velbalanceret vin med masser af frugt. Den er åben og tilgængelig med potentiale til et langt liv.

Domaine Pavelot ejer kun ca. 0,39 hektar af Bressandes, og laver kun 1.500 - 2.000 flasker af vinen hvert år.

Vinen lagrer 12 måneder på klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf kun ca. 30% er helt nye fade. Derved får frugten lov til at være i centrum - Hugues Pavelots varemærke.

Marken Bressandes er en 1. cru mark, og anerkendt som stort terroir. Den er hele 17 hektar stor, er ret homogen. Den har i øvrigt en hældning på ca. 16%. Jorden e

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot ret mørk og blodrød farve i glasset.

Duften

En dejligduft med masser af mørkerøde bær. Ret typisk for vinene omkring Beaune i øvrigt. Der er solbær, brombær og blåbær. Den er let krydret med lidt toner fra både jordbund og fad. Også lidt lakridsrod, hyben og et strejf af blomme optræder i denne dejlig komplekse duft.

Smagen

Det er en medium fyldig vin med et ret højt koncentrationsniveau. Masser af ung ren frugt og diskret og finkornede tanniner. Den har en meget elegant syreprofil, der er med til at bringe vinen i flot balance. Meget velsmagende og ret givende, selvom det naturligvis fortsat er en ret ung vin.

Dekanter den gerne 3-4 timer inden servering, så åbner den sig helt op. Du kan også roligt gemme vinen i både 5 og 10 år – kompleksiteten vil vokse i denne vin i mange år endnu. Som den fremstår i dag, vil den være et fremragende match til lam eller vildtretter.

Eftersmagen

Som ventet er det også en ret lang eftersmag. Indledningsvist sidder de finkornede tanniner lidt i gummerne, men de afløses ret hurtigt af den dejlige rene og let sødelige frugt. Afslutningsvis en dejlig lakridssmag.

(Smagt 26. oktober 2019)