

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). 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 Village Blanc 2019

En uhyre spændende hvidvin lavet på 95% Chardonnay og så 5% Pinot Blanc. Druerne kommer fra to marker "Les Planchots" og "Vermots".

Den lagres 12 måneder på fad med ca. 25% nye fade.

Domaine Pavelot ejer samlet 0,9 hektar i de to marker, og producerer årligt omkring 4.500 - 5.000 flasker.

Druesammensætning

95% Chardonnay og 5% Pinot Blanc

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Allen Meadows (Burghound) - April 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En meget smuk lys korngylden farve med et grønt strejf.

Duften

Skøn åben og ekspressiv duft med masser komponenter. Masser af frugt hvor der er et mix af både citrus og mere tropiske toner. Pære, melon, citron, frisk ananas og karambol. Dertil lidt toner fra grønne urter og køligt smør. Spændende og velduftende.

Smagen

Vinen er medium fyldig med en skøn blød tekstur. Men der er alligevel klar kant og karakter. Frugten fremstår naturligvis ung og med en ret pæn koncentration. Frugten er svagt cremet, men egentlig ganske rank og frisk. En dejlig syreprofil er med til at sikre, at vinen fremstår helstøbt og balanceret.

Vinen har masser af smag, men rummer også et ret stort lagringspotentiale. Dekanter den meget gerne 2-3 timer inden servering.

Vinen vil passe godt til både lidt lettere og lidt federe fiskeretter. Skaldyr og sushi vil også være et godt match. En lækker skinke servering vil også være en passende servering.

Eftersmagen

Det høje koncentrationsniveau fornemmes i begyndelsen af eftersmagen. Men frugten er den dominerende komponent, og den ligger meget længe i munden. Sluttes let sødligt og med appetit på endnu en mundfuld.

(Smagt 27. oktober 2021)