

Domaine Jean-Marc Pillot (Chassagne-Montrachet - Bourgogne)

Domaine Jean-Marc Pillot er beliggende i Chassagne-Montrachet, og laver formidable røde og hvide Bourgogne vine!

Det er mange år siden man har kunnet købe disse vine i Danmark, men nu har du heldigvis igen muligheden.

De ejer i dag ca. 12 hektarer vinmarker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Romain, Montagny, Santenay og Rully og langt de fleste har status af 1. cru. De laver årligt omkring 60.000 flasker vin - nogenlunde lige mange hvide og røde.

Deres filosofi er at deres vine skal kunne holde til nogle år i kælderen, men de skal også kunne nydes mens de er unge, og jeg synes bestemt at vinene jeg importerer alle lever op til denne ambition. Der er altid masser af ren frugt, byde og karakter, og man fornemmer i alle vinene at Jean-Marc ved hvad han har med at gøre.

Hans vine er bredt anerkendt, og får meget flotte anmeldelser med på vejen rundt om i verden.

Domaine Jean-Marc Pillot - Santenay "Les Champs Claude" Rouge 2019

Village marken Champs Claude er faktisk beliggende i kommunen Remigny, og ligger i kommune skellet mellem Santenay, Remigny og Chassagne-Montrachet.

Jean-Marc ejer hele 1,38 hektar af denne mark, og har derfor en ganske pæn produktion af denne vin.

Jorden er ret lerholdig og marken er den lavest beliggende mark i hele Côte d'Or, hvilket bl.a. betyder området er relativt fugtigt.

Den giver rustikke og langlevende vine, der er forrygende madvine.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Oktober 2020

Op til 91p af Allen Meadows (Burghound) - April 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb lilla farve i glasset. Som oftest fra dette terroir.

Duften

En dejlig ren og ret intens duft med masser af mørkerøde bær. Frugten er fortrinsvis domineret af mørke kirsebær, blåbær, hyldebær og brombær. Dertil lidt trærod, mørk chokolade og et strejf af sort peber. Spændende og rasende velduftende!

Smagen

Vin har en skøn tæt og fløjsblød tekstur. Masser af koncentration og med finkornede og ret diskrete tanniner. Syren er nærmest helt perfekt, og vinen fremstår i uhyre flot balance. Frugten er ren og let sødlig, og den har den klassiske let rustikke profilen, der er denne marks visitkort.

Den er overraskende nem at nyde allerede her som ung, men den skal have 2-3 timer på karaffel. Den besidder meget stort gemmepotentiale.

Og som vanligt er det en fremragende madvin, der vil være særdeles velegnet til klassiske franske gryderetter, steg m.m.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidde let i gummer, og akkompagnerer frugten på fornem vis i eftersmagen. Det er en meget lang eftersmag, hvor frugten er dominerende, mørk og let sødlig. Virkelig lækker eftersmag.

(Smagt den 22. november 2021)