

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 "Les Serpentières" 2019

Fra en meget lille parcel på kun 0,17 ha. laver Hugues kun 900-1.000 flasker af denne vin. Fantastisk terroir med vinstokke, der er mere end 60 år gamle.

Denne 1. cru mark er 12,4 hektar stor, med en jordbund med marmor og småsten.

Vinen lagres 12 måneder på klassiske egetræsfade, hvoraf ca. 25% af fadene er nye hvert år.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90p-92p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2021
91p af Niels Lillelund (Jyllands-Posten) - Juni 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk dyb rubinrød farve i glasset.

Duften

Den dufter himmelsk og aldeles forførende. Masser af røde bær med kirsebær, solbær, ribs og brombær. En dejlig krydret tone med bl.a. lidt diskret peber. Lakridsrod, hyben og mælkechokolade er yderligere komponenter i denne komplekse og velduftende vin.

Smagen

Det er en intens og fyldig vin – og så alligevel i den elegante stil. Frugten er ren med høj koncentration, og tanninerne uhyre finkornet. De er presente men allerede med fin integration. Og syreprofilen er eminent og bidrager til at levere en vin i nærmest perfekt balance.

Pavelots vine har brug for masser af luft, så dekanter gerne 3-4 timer inden servering. Lige nu er den et blændende match til vildt af enhver slags.

Den rummer et meget stort lagringspotentiale, og skal du have vinen til at folde hele paletten ud, så gem den gerne 3-4 år i kælderens – mindst.

Eftersmagen

Meget diskrete og finkornede tanniner sidder let i gummer, men eftersmagen er præget af den unge rene frugt. Og den ligger meget længe og inviterer til endnu en mundfuld.

(Smaat 3. november 2021)