

## 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 - Chassagne-Montrachet 1. cru "Les Caillerets" Blanc 2019

En af de absolut bedste hvide terroirs i Chassagne-Montrachet. For mig et terroir der ofte minder meget om stilen i ranke Puligny vine.

Og ligeledes en af Jean-Marc's bedste hvide 1. cru vine. Og denne nye årgang 2018 er fantastisk, og en værdig efterfølger af den ligeledes meget flotte årgang 2017.

Vinstokkene er tilbage fra 1969, og leverer druer af ypperste kvalitet. En af de allerbedste placeringer på hele marken med perfekt hældning og retning. Han ejer desværre blot 0,18 hektar fra marken, så det bliver blot til 2-3 tønder af denne vin hvert år.

Vinen lagres 12 måneder på egetræsfade, hvoraf kun ca. 30% er nye hvert år. Inden aftapning hviler de blandede tønder i ståltanke i 3-6 måneder.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

91-95p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Oktober 2020

91-93p af Allen Meadows (Burghound) - April 2021



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står med en smuk og krystalklar korngylden farve i glasset.

#### Duften

En vidunderlig intens og forførende duft. Der er masser af frugt med både citrus- og tropefrugter. Der er fersken og honningmelon, der suppleres af diskrete lime toner og stikkelsbær. Dertil paranødder, smør og gule forårsblomster. Komplex og uhyre velduftende.

#### Smagen

Det er en rig, fyldig og kødfuld vin. Ret behagelig tekstur. Frugten er ren, frisk og med høj koncentration. Syren er fantastisk. Elegant og markant på en og samme tid, og bidrager til, at vinen fremstår i fantastisk flot balance.

Server den ikke alt for kølig, og giv den meget gerne 2-3 timer på karaffel inden servering.

Selvom den er ret givende, så rummer den et betydeligt gemmepotentiale, og vil kunne udvikle sig i mange år. En fremragende match til fede fiskeretter, lyst kød og skaldyr

#### Eftersmagen

Som ventet en meget lang eftersmag. Vi er på 1 ½ minut eller mere. Den er meget behagelig og på intet tidspunkt vild, men blot lang og med frugt, frugt og atter frugt. Delikat!

*(Smagt den 10. januar 2022)*