

## 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 - Montagny 1. cru "Gouresses" Blanc 2019

Nogle af de ældste vinranker i Jean-Marc's besiddelse, da flere af parcellerne er plantet for mere end 100 år siden.

I kommuner som Saint Aubin, Rully, Montagny m.fl. får man meget høj kvalitet af hvidvine til priser langt under de mere berømte kommuner som Meursault, Chassagne-Montrachet og Puligny-Montrachet.

Med det fantastiske gamle og koncentrerede druemateriale kan Jean-Marc både gære og lagre denne vin på egetræsfade.

### Druesammensætning

100% chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

Vinen i glasset  
Vinen står krystalklart med en smuk korngylden farve.

**Duften**  
En skøn, velduftende og mange facetteret duft. Masser af frugt med både tropiske og citrus toner. Frisk revet citronskal, ung honningmelon og ananas er et par af frugt ingredienserne. Dertil hasselnødder, et strejf kokos og smør.

**Smagen**  
Vinen har en vidunderlig blød og let cremet tekstur. Der er masser af ren og velsmagende ung frugt med masser af både kompleksitet og koncentration. Syreprofilen er ren verdensklasse, og vinen er i uhyre flot balance. Den er skræmmende nem at nyde her i sin helt unge år!

Den vil være et godt match til alskens fiskeretter og skaldyr. Dekanter den meget gerne et par timer inden servering.

Den holder nemt både 5 og 10 år i kælderen.

**Eftersmagen**  
Den præcise syre og det høje koncentrationsniveau er det første man fornemmer i eftersmagen. Så kommer der masser af ren og let sødlig frugt, der bliver hængende rigtig længe. En virkelig dejlig smag, der bliver liggende i munden i lang lang tid!

*(Smagt den 24. januar 2022)*