

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 "Morgeot - Fairendes" Rouge 2019

Morgeot marken er en kæmpe mark på over 54 hektar. Derfor anvendes ofte markens Lieux-dits på vinenes etiketter.

Les Fairendes er en del af 1. cru Morgeot marken. Gamle stokke og flot parcel efterlader den vine med karakter og dybde. Jean-Marc ejer 0,64 hektar i denne mark beplantet med Pinot Noir.

Vinene fra Fairendes er lækre og lette frugtholdige vine med fylde og karakter.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90-93p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Oktober 2020

Op til 92p af Allen Meadows (Burghound) - April 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk lilla/purpurfarve i glasset.

Duften

Den besidder den skønne 2019 profil med masser af ren, unge røde bær. Det er både kirsebær og jordbær man fornemmer i duften. Den har den klassiske Morgeot med en let jordet tone - på den gode måde. Dertil lakridsrod, diskret peber og lidt tørret appelsinskræl.

Smagen

Også i smagen er det første man møder de rene og unge røde bær. Den er imødekommende og en nydelse at drikke også her som helt ung. Den er fyldig og elegant på en og samme tid. Men vinen besidder også en tæt kerne, der signalerer et stort udviklingspotentiale. Selvom der smager lækkert nu, så folder den sin ikke ud. Tanninerne er finkornede og syreprofilen præcis og lækre. Vinen er i uhyre flot balance, og går en stor fremtid i møde.

Den kan serveres til klassiske franske kødretter eller til steg og vildt.

Det er vigtigt, den lige dekanteres 3-4 timer inden servering, så folder den sig lidt mere ud.

Eftersmagen

En dejlig varm og frugtholdig eftersmag. Diskret syre, meget finkornede tanniner og en ren og ung frugt, der bliver hængende i munden i meget lang tid. Det frister til endnu en mundfuld - flot!

(Smaat 23. januar 2022)