

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 får 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 (negociant forretning). Vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

Domaine Pavelot - Beaune 1. cru "Les Bressandes" 2020

Det er en vidunderlig, ren, intens og uhyre velbalanceret vin med masser af frugt. Den er åben og tilgængelig med potentiale til et langt liv.

Domaine Pavelot ejer kun ca. 0,39 hektar af Bressandes, og laver kun 1.500 - 2.000 flasker af vinen hvert år.

Vinen lagrer 12 måneder på klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf kun ca. 30% er helt nye fade. Derved får frugten lov til at være i centrum - Hugues Pavelots varemærke.

Marken Bressandes er en 1. cru mark, og anerkendt som stort terroir. Den er hele 17 hektar stor, er ret homogen. Den har i øvrigt en hældning på ca. 16%. Jorden er et tyndt lag af kalket lerjord med masser af småsten.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Neal Martin (Vinous) - November 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

En mørk og uigennemsigtig lille farve i glasset.

Duften

En givende duft med masser af mørkerøde bær. Kirsebær, solbær og blåbær dominerer. Der er lakridsrod og tørret træ. Let sødlige krydderier – lidt asien spice og diskret strejf af peber.

Smagen

Også smagen bærer præg af frugtdominans. Den har den for mig klassiske imødekommenhed med ren frugt, som jeg så ofte møder i de gode terroirs omkring Beaune. Men ta' ikke fejl. Der er kraft og koncentration, men den bærer det bare ultra flot. Tanninerne er finkornede og syren vidunderlig subtil. Den er i forrygende flot balance.

Det er en vin, der vil kræve lidt tålmodighed, hvis du vil opleve den fulde potentiale. Smager vidunderligt nu, men gemmer på lækkerier. Den skal i hvert fald dekantere 2-3 timer inden servering – gerne mere.

Og så kan den serveres sammen med kraftige kødretter og vildt.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder diskret og behageligt i gummerne i eftersmagen, der også er præget af den lækre let sødlige frugt. Eftersmagen er uhyre lang, og rundes af med en dejlig smag af let saltet lakrids.

(Smagt den 15. april 2022)