

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). 1. cru vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

Domaine Pavelot - Bourgogne Rouge 2020

En flot såkaldt regionsvin, der er lavet på frugt fra Savigny-Lès-Beaune, Aloxe-Corton og Pernand-Vergelesses.

Gennemsnitsalderen på vinstokkene er intet mindre end 50 år. Det giver karakter og dybde i vinen.

Lagres 10-12 måneder på store fade.

Han laver kun omkring 1.000 flasker af denne vin, og anvender kvalitetsmateriale hertil.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb og mørkerød tenderende til lilla farve i glasset.

Duften

Masser af mørkerøde bær nærmest springer op af glasset. Der er blåbær, mørke kirsebær og brombær. Dertil er der en dejlig let bondsk jordbundstone, friske kviste, lidt lakridsrod og peber. Et diskret krydret snit fornemmes også i duften. Virkelig velduftende

Smagen

I munden møder man en medium fyldig vin med masser af rød frugt. Den har en dejlig tekstur og dejlige finkornede tanniner, der nok vil integreres lidt mere inden for 1-2 år. Den har en frugtfuld og let sødlig midt-palette. Syreprofilen er dejlig og præcis, og vinen fremstår i det hele taget i flot balance.

Jeg ville nok lige gemme den et års tid i kælderen (vil nemt kunne holde 5 år eller mere med god opbevaring). Vil du nyde den nu, så skal den lige dekanteres et par timer.

Server den ikke for varm evt. til lam, vildt eller også til sommerens grillbøf.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder let i gummerne i eftersmagen, der eller er domineret af de unge røde og let sødlig frugt. Den ligger imponerende længe.

(Smagt den 14. april 2022)