

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 - Chorey-Lès-Beaune "Clos Margot" Blanc 2020

Chorey-Lès-Beaune er en af de mindre kendte appellationer i Bourgogne, og ligger lige uden for Beaune.

Marken Clos Margot er en af de mindste i appellationen med sine kun 2,9 hektar. Domaine Pavelot ejer ikke selv jord på marken, men køber druerne fra en fast leverandør. Derfor bliver dette en såkaldt negociant vin.

En skøn value for money vin, der er frisk, livlig og med masser af frugt. Fremragende til diverse fiskeretter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og indbydende lys korngylden farve i glasset. Med en svagt grønt skær i kanten.

Duften

Den dufter aldeles vidunderligt. Dejlige let sødlige toner med masser af bær og frugt og florale toner. Der er pære, stikkelsbær, frisk honningmelon, ananas, lemon og modne grønne æbler. Dertil er der kølig smør, et strejf af kokos og forårsblomster.

Smagen

Man mødes af en vin med en vidunderlig tekstur med masser af smag. Den er medium fyldig med ren, blød og frisk frugt. Koncentrationsniveauet er ret højt, og frugten fremstår ung og frisk. Syren er ganske markant uden på nogen måde at være dominerende. Den fremstår i uhyre flot balance.

Den nærmest skriger på mad. Det kunne være alskens lidt tungere fiskeretter, skaldyr eller sushi. En tunbøf vil være perfekt! Lyst kød som kylling o.lign. kunne være andre velegnede følgesvende.

Dekanter den 1-2 timer inden servering. Der er bestemt gemmepotentiale i vinen, og jeg vil nok også anbefale lige at gemme den 1-2 år i kælderen inden du tømmer lageret helt.

Eftersmagen

En vidunderlig eftersmag med masser af frisk frugt. Syren markerer sig lige i begyndelsen af eftersmagen, men så kommer frugten galopperende og dominerer det efterfølgende minut eller mere. Afslutningen er let sødlig, og efterlader en trang til endnu et lille sip...