

## 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 - Savigny-Lès-Beaune 1. cru "La Dominode" 2017

Igen 12 måneder på fade, men lidt flere nye fade - ca. 30% hvert år. Formentlig det bedste terroir i hele Savigny-Lès-Beaune.

Marken dækker 6,72 hektar, og Domaine Pavelot ejer imponerende 2,22 hektar, hvilket giver dem en årlig produktion i omegnen af 10.000 flasker.

Jordbunden er lerholdig med masser af sand i øverste lag.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

92p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2019

91-93p af Niel Martin (Vinous) - Oktober 2018



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Den normalt meget dybe næsten lilla farve er aftaget, og vinen står flot og gennemsigtigt i glasset. Farven er let blodrød.

#### Duften

Fortsat masser af røde bær, hvor kirsebær igen er den dominerende. Der kommer lidt mørk chokolade, peber, blåbær og mineralitet med lidt knust flintesten. Desuden et diskret strejf af jordbundstoner gemmer sig i baggrunden.

#### Smagen

Man møder en dejlig velsmagende og ren frugt. Af den Dominode at være er den gået hen og blevet væsentlig lettere og mere elegant – dog også et årgangspræg. Tanninerne er diskrete, men presente, og syreprofilen er vidunderlig. Den er medium fyldig

Det er en udpræget madvin, og vil være en fremragende valg til lam eller diverse vildretter. Dekanter meget gerne 2-3 timer inden servering.

Selvom den er blevet godt 5 år gammel, er der fortsat masser af gemmepotentiale i vinen. Med god opbevaring holder den både 10 og 20 år endnu.

#### Eftersmagen

Dejlig eftersmag med meget diskrete tanninerne i gummerne, og en frugt der er frisk og ren.

*(Smagt den 19. april 2022)*