

## 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 for 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 "Les Serpentières" 2020

Fra en meget lille parcel på kun 0,17 ha. laver Hugues kun 900-1.000 flasker af denne vin. Fantastisk terroir med vinstokke, der er mere end 60 år gamle.

Denne 1. cru mark er 12,4 hektar stor, med en jordbund med marmor og småsten.

Vinen lagres 12 måneder på klassiske egetræsfade, hvoraf ca. 25% af fadene er nye hvert år.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

Op til 92p af Allen Meadows (Burghound) – April 2022



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står tæt med en mørk og dyb lilla farve i glasset.

#### Duften

Der skal arbejdes lidt med vinen. Den er lidt tilbageholdende som andre unge vine. Men der er mørke bær som den dominerende frugt med solbær, brombær og mørke kirsebær. Sammen med de mørke bær fornemmes mørk chokolade, peber, lakridsrod og svampe og skovbund. En spændende duft der vil vokse i takt med den, får nogle år bag sig.

#### Smagen

Masser af intensitet og koncentration i smagen. Frugten er tæt og ung. Tanninerne er tætte og finkornede, men er behagelige og på ingen måde stramme. Syren er næsten genial – den er der lige præcis når den skal være der. Flot balanceret, og en vin med en stor fremtid.

Det er en vin der kræver lidt tålmodighed. Det er nok bedst at gemme den i kælderen 2-3 år inden man går ombord i den. Inden da skal den have en solid iltning med 3-4 timer på karaffel inden servering. Man vil alligevel fornemme en tæt pakket kerne, der ikke helt folder sig ud – det vil tage lidt tid.

#### Eftersmagen

Den unge friske frugt dominerer eftersmagen, der er ret lang. Den afrundes med en let sødlig ton a la lakridsrod.

*(Smagt den 13. maj 2022)*