

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 Lavieres" 2020

Domaine Pavelot ejer blot 0,35 ha., og producerer normalt omkring 1.500 flasker om året af vinen.

Vinstokke er over 20 år gamle, og hans 0,35 hektar er beliggende for bunden af bakkerne, hvor jordbunden hovedsageligt er kalksten.

Denne mark har sit navn fra de tynde, flade klipper, der udgør undergrunden. Denne meget særlige undergrund sikrer en optimal dræning af jorden, og er derfor med til at sikre den stabile høje kvalitet fra denne mark. Plottet har syd-sydøst eksponering.

Vinen lagres 12 måneder på egetræfade, hvor omkring 25% er nye fade hvert år.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Allen Meadows (Burghound) – April 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en tæt og dyb nærmest mørklilla farve i glasset.

Duften

Masser af friske røde bær i duften, hvor solbær og mørkerøde kirsebær er dominerende. En dejlig let krydret tone suppleret med lidt blomme, chokolade og et strejf mentol.

Smagen

Også i smagen møde man med masser af frisk ung frugt. Den har pæn fylde, og er en af de mere tilgængelige af husets 1. cru'er i denne årgang. Den har pæn fylde og høj koncentration. Tanninerne er tætte og finkornede, og integrationen er allerede vel undervejs. Syren ligger flot hele tiden, og bidrager til en vin i særdeles flot balance. Intet stikker ud.

Den rummer et meget stort gemmepotentiale, men kan nemt nydes nu. Dog lige med 2-3 timer på karaffel først.

Server den til vildt eller franske gryderetter.

Eftersmagen

Eftersmagen er virkelig lækker og velmagende. De finkornede tanniner sidder forholdsvis diskret i gummerne. Frugten er frisk og let sødlig og velmagende. Den holder meget længe i munden.

(Smagt den 24. juni 2022)