

## Domaine Jean-Marc Pillot (Chassagne-Montrachet - Bourgogne)

Domaine Jean-Marc Pillot er beliggende i Chassagne-Montrachet, og laver formidable røde og hvide Bourgogne vine!

Det er mange år siden man har kunnet købe disse vine i Danmark, men nu har du heldigvis igen muligheden.

De ejer i dag ca. 12 hektarer vinmarker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Romain, Montagny, Santenay og Rully og langt de fleste har status af 1. cru. De laver årligt omkring 60.000 flasker vin - nogenlunde lige mange hvide og røde.

Deres filosofi er at deres vine skal kunne holde til nogle år i kælderen, men de skal også kunne nydes mens de er unge, og jeg synes bestemt at vinene jeg importerer alle lever op til denne ambition. Der er altid masser af ren frugt, byde og karakter, og man fornemmer i alle vinene at Jean-Marc ved hvad han har med at gøre.

Hans vine er bredt anerkendt, og får meget flotte anmeldelser med på vejen rundt om i verden.

### Domaine Jean-Marc Pillot - Chassagne-Montrachet 1. cru "Morgeot - Fairendes" Rouge 2020

Morgeot marken er en kæmpe mark på over 54 hektar. Derfor anvendes ofte markens Lieux-dits på vinenes etiketter.

Les Fairendes er en del af 1. cru Morgeot marken. Gamle stokke og flot parcel efterlader den vine med karakter og dybde. Jean-Marc ejer 0,64 hektar i denne mark beplantet med Pinot Noir.

Vinene fra Fairendes er lækre og lette frugtholdige vine med fylde og karakter.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

90-93p af Jasper Morris (Inside Burgundy) – Oktober 2021



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En meget smuk lilla farve i glasset. Pæn dybde men dog alligevel ret klar.

#### Duften

En dyb og varm duft med masser af mørke bær. Der er ribs, brombær, jordbær og hindbær. Nok med den sidste som den dominerende. Duften er kompleks og mangefacetteret, og arbejder man lidt med vinen, får man virkelig mange nuancer op af glasset. Jeg dufter bl.a. stroked match, lakridsrod, lidt træ, lys chokolade og et strejf af malt.

#### Smagen

Man møder en ret ren vin med masser af ung frugt. Medium fyldig. Den er tæt og kompakt, og fremstår som ventet meget ung. Frugten er koncentreret med en dejlig sødme, og tanninerne er virkelig finkornet. Syren flot tilstede på perfekt vis, og vinen er i det hele taget i særdeles god balance.

Der er for mig ingen tvivl om, at årgang 2020 lige har behov for et par år i kælderen for at "løsne" lidt op så at sige. Det er flotte vine – denne ingen undtagelse. Men de gemmer på meget af potentiale, så de kræver lidt tålmodighed. De skal i hvert fald dekanteres 3-4 timer inden servering.

Server den til klassiske franske kødretter eller vildt – så bliver gæsterne ekstra glade....

#### Eftersmagen

En uhyre velsmagende eftersmag. Gennemgående er det frugten der dominerer, men de finkornede tanniner ligger behageligt i gummerne lige i begyndelsen. Der efterlades et indtryk af en meget flot vin.