

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). 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 "Les Beaumonts" 2021

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

Man får value for money fra flere producenter - herunder Pavelots vine. Marken Les Beaumonts er bedste terroir i Chorey-Lès-Beaune, og er faktisk liggende på Savigny siden.

Marken er ikke mindre end 41 hektar og ejer ikke selv jord på marken, men køber druerne fra en fast leverandør. Derfor bliver dette en såkaldt negociant vin.

Husk lige at give den et par timer på karaffel.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en smuk og krystalklar rubinrød farve i glasset.

Duften

En herlig duft med masser af røde bær. Der er kirsebær, brombær og ribs. En delikat og meget diskret pebret tone. Dertil lidt hyben og lakridsrod.

Smagen

Det er en elegant version af Beaumonts, og den står som en medium fyldig vin. Der er masser af saft og kraft, men i en meget elegant og præcis indpakning. Frugten er frisk og ung. Syren er lineær og delikat og tanninerne finkornede. Den er virkelig harmonisk og velbalanceret.

Den er dejlig at nyde nu, men den gemmer alligevel på noget. Jeg vil anbefale lige at gemme den et par år.

Serveres den nu så skal den lige have et par timer på karaffel.

Eftersmagen

En dejlig eftersmag hvor de finkornede tanniner ligger let og diskret i gummerne. De efterfølges ret hurtigt af den unge friske og let sødlige frugt.

(Smagt den 14. marts 2023)