

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). Vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

Domaine Pavelot - Beaune 1. cru "Les Bressandes" 2021

Det er en vidunderlig, ren, intens og uhyre velbalanceret vin med masser af frugt. Den er åben og tilgængelig med potentiale til et langt liv.

Domaine Pavelot ejer kun ca. 0,39 hektar af Bressandes, og laver kun 1.500 - 2.000 flasker af vinen hvert år.

Vinen lagrer 12 måneder på klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf kun ca. 30% er helt nye fade. Derved får frugten lov til at være i centrum - Hugues Pavelots varemærke.

Marken Bressandes er en 1. cru mark, og anerkendt som stort terroir. Den er hele 17 hektar stor, er ret homogen. Den har i øvrigt en hældning på ca. 16%. Jorden er et tyndt lag af kalket lerjord med masser af småsten.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

92-94p af Neal Martin (Vinous) - November 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

En meget smuk farve der er ganske dyb, men alligevel krystalklar og gennemsigtig. Det er en mørk rubinrød farve.

Duften

Ahhh – den dufter år efter år aldeles vidunderligt. Masser af røde bær, og igen i denne årgang let sødlige. Frugten er domineret af røde kirsebær, brombær og et strejf af jordbær. Den har lidt tørret appelsinskal, lakridsrod, blomme og en diskret pebret tone. Spændende, kompleks og aldeles velduftende.

Smagen

Også smagen er domineret af de røde frugter. Den er medium fyldig til fyldig med et ret højt koncentrationsniveau. En dejlig ren og frisk frugt, der endnu ikke er foldet helt ud. Den leverer ganske mange smagskomponenter, men vil klart vinde ved nogle få års lagring. Tanninerne er særdeles finkornede og syreprofilen helt perfekt. Den er harmonisk og velkomponeret.

Jeg vil klart anbefale lige at gemme den et par år. Vil du smage den nu, så er det vigtig med 2-3 timers dekantering.

Perfekt valg til vildtretter og alkens simreretter.

Eftersmagen

En dejlig og også ganske kompleks eftersmag. De finkornede tanniner sidder indledningsvist diskret i gummerne. Som kommer den unge frisk og lidt stramme frugt, der bliver liggende i munden i imponerende lang tid.

(Smagt den 20. marts 2023)