

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 "La Dominode" 2021

Igen 12 måneder på fade, men lidt flere nye fade – ca. 30% hvert år. Formentlig det bedste terroir i hele Savigny-Lès-Beaune.

Marken dækker 6,72 hektar, og Domaine Pavelot ejer imponerende 2,22 hektar, hvilket giver dem en årlig produktion i omegnen af 10.000 flasker.

Jordbunden er lerholdig med masser af sand i øverste lag.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

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



Smagsnote

Vinen i glasset

Som sædvanlig er farven lysere end eksempelvis årgang 2020. Det er en flot lys purpurrød farve.

Duften

En ret intens duft med masser af komponenter. Frugten er markant med kirsebær, jordbær og ribs som de dominerende. Den har en dejlig krydret profil med klar dominans af sort peber. Der er både frisk bark og lakridsrod, og et strejf af mørk chokolade.

Smagen

Det er en vin med masser af saft og kraft og et kæmpe udviklingspotentiale. Strukturen er klassisk Savigny, tæt, rustik og kompakt. Frugten er helt ung og primær, og tanninerne ret finkornede, men også dominerende i vinen nuværende stadié. Flot syre fra den unge frugt. Den er balanceret, men fremstår helt frisk og ung.

Jeg vil klart anbefale at gemme den 4-5 år i kælderen. Den vil snildt kunne holde sig 20-30 år med god opbevaring. Vil du teste den nu, så skal den dekanteres minimum 3-4 timer inden servering.

En vin der går en stor fremtid i møde!

Eftersmagen

Den tætte og kompakte frugt dominerer en lang og velmagende eftersmag. De finkornede tanniner sidder kort i gummerne, men frugte er den dominerende faktor.

(Smaat den 9. juli 2023)