

## 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 Peuillets" 2021

Et forrygende terroir i Savigny-Lès-Beaune, der er den næstestørste mark i kommunen på hele 16,2 hektar.

Domaine Pavelot ejer blot 0,45 ha., og producerer blot omkring 2.000 flasker om året. Vinstokke er over 55 år gamle. Vinen lagres 12 måneder på egetræfade, hvor omkring 15% er nye fade hvert år.

En uhyre elegant vin med kant og karakter.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Neal Martin (Vinous) – November 2022



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står smukt og klart med en flot rubinrød farve.

#### Duften

En aldeles vidunderlig duft vælter op af glasset. Masser af bær med kirsebær, jordbær, brombær, ribs og et strejf af tranebær. Den har en diskret krydret tone som underlægningsmusik. En herlig kompleks duft også med komponenter fra lakridsrod, medicinskab, frisk bark, hvid peber, mælkechokolade og let røget kød.

#### Smagen

Helstøbt, kompleks, koncentreret og ret elegant. Stadig med den klassiske rustikke Savigny karakter, men også med vidunderlig ren og primær frugt. Flotte finkornede tanniner og en præcis og ganske markant syre. En vin der faktisk lidt overraskende er meget gavnlig og givende allerede her som helt ung. Men gem den lidt, og du får endnu mere at nyde og glædes over.

Vil du smage den nu som helt ung, så dekanter den meget gerne 3-4 timer inden servering. Og nyd den til vildt eller klassiske franske gryderetter.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er klart domineret af den unge og ranke frugt. De finkornede tanniner er tilsted om end meget diskret. Vidunderlig frisk eftersmag.

*(Smagt den 11. juli 2023)*