

## 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" 2022

Domaine Pavelot ejer kun ca. 0,39 hektar af Bressandes, og laver kun 1.500 - 2.000 flasker af vinen hvert år. I 2021 var der 4 fade (ca. 1.200 flasker).

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.

Alkohol: 13%.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

92p af Allen Meadows (Burghound) - April 2024



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står smukt og klar i glasset med en gennemsigtig lyslilla farve.

#### Duften

Som altid i denne vin er der masser af røde bær i duften. Domineret af solbær, jordbær og hindbær. Dertil trærod, en let krydret tone (overvejende peber), mørk chokolade og the. Virkelig velduftende og ganske kompleks. Der kommer løbende ny komponenter til som man arbejder med vinen.

#### Smagen

Masser af frugt også i smagen. Den begynder ret let i munden, men som den bevæger sig gennem munden, så vokser den i dybde og bredde. Fremstår som ventet som helt ung, og den vil helt sikkert have godt af lige at blive gemt i kælderen et par år. Det er ren frugt, en herlig syre og finkornede tanniner, der er relativt dominerende lige nu som helt ung. Flot koncentration og balance.

Den skal lige dekanteres et par timer i forvejen, og så kan man servere den til eksempelvis en omgang Coq au vin, en grillbøf eller en vildt steg.

Masser af gemme- og udviklingspotentiale.

#### Eftersmagen

I begyndelsen af eftersmagen sidder de finkornede tanniner i gummerne, og der går lidt tid inden de opløses igen, hvorefter det er den unge friske frugt, der tager over.

*(Smaat den 5. oktober 2024)*