

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2016



Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne, donnant des blancs à la fois amples, au fruit généreux et à la minéralité empyreumatique typique.

Pas étonnant, tant ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1^{er} Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition à l'est et au sud-est et les mêmes sols argilo-calcaires peu profonds et riches en oxyde de fer.

Pas étonnant non plus qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle vigne de plus d'un hectare. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la vigne et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Chrystelle et Thierry ont cueilli en 2016 un raisin concentré et à parfaite maturité, à l'impeccable équilibre sucre-acidité, mais bien trop rare : le gel d'avril a malheureusement drastiquement limité les rendements... Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage toujours fin et discret, pendant une quinzaine de mois sans le moindre bois neuf cette année.

A l'arrivée, le premier mot qui nous vient à l'esprit est, encore une fois, la pureté : passée une fine réduction aux légers accents « grillés », on sent le côté naturel du fruit accompagné d'une formidable sensation de fraîcheur. Pomme, poire Conférence, pêche blanche, noisette fraîche, pignon de pin, fleur d'acacia, une touche de zeste de citron et d'épices, tout s'enchaîne ici avec harmonie et vivacité.

Certes gourmand et expressif, on retrouve dans ce très beau Charmois la finesse de style chère à Thierry et l'empreinte du terroir, à travers cette touche délicatement épicée et saline. En bouche, le vin confirme son parfait équilibre et sa belle stature, mêlant une attaque assez puissante, gorgée de fruit, et une trame minérale qui vibre sur le palais. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, magnifiquement interprété par un excellent vigneron de Chassagne !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fraîcheur et pureté du fruit.
Noisettes grillées. Pomme, poire
Conférence, pêche blanche, pignon de
pin, fleur d'acacia, une touche de zeste
de citron et d'épices.

Bouche : Attaque puissante, superbes
équilibres sur le fruit et une trame saline
et épicée très dynamisante. Remarquable
persistance.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel.
Saint-Pierre aux épices douces. Risotto
aux langoustines. Volaille à la crème.
Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques.