

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2016



Voici, pour de nombreux amateurs dont nous sommes, un des climats qui donnent une expression particulièrement racée et aboutie de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet : l'ampleur et la puissance, la générosité et la fraîcheur du fruit, associées à une trame minérale, fumée, tout à fait irrésistible !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien placé : juste au-dessous du Premier Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes plus profond et argileux que plus haut dans le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot cultivent ici un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

On retrouve d'emblée toute l'élégance du style « Pillot » : grâce à une vendange à juste maturité, et un élevage sans bois neuf cette année, particulièrement discret, Thierry réussit un vin très fin, où la fraîcheur et la minéralité s'expriment avec un naturel confondant. Dès le premier nez, on a l'impression de cueillir les fruits sur l'arbre tant les arômes de pomme, de poire et de nectarine vous imprègnent avec une justesse inouïe. On continue dans la pureté et l'élégance, avec une succession de notes florales évoquant l'acacia, le lys, mais aussi la coriandre et le cerfeuil. Bien sûr, le minéral est là, subtil et sous-jacent, donnant au bouquet cette trame délicatement fumée.

La bouche confirme le magnifique équilibre de ce Chassagne-Montrachet, et sa finesse : là encore le fruit s'exprime avec un éclat et un naturel irrésistibles, entre poires Comice et Conférence et pomme Golden. Et que dire de la finale : d'une précision et d'une droiture absolument exemplaires, elle reste finement imprégnée par le sol et nous laisse sur des saveurs très sapides de gingembre frais et de fleur de sel de Guérande.

Nul doute que ce Chassagne « Les Mazures » est promis à des lendemains qui chantent ; oubliez-le en cave jusqu'en 2020 puis dégustez-le sur un bar grillé ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche finement ciselée... Vous ne serez pas déçu !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, acacia, lys, coriandre, cerfeuil. Silex frotté. Fruits frais : pomme Golden, poire, pêche blanche, relevés d'une touche citronnée. Fruits secs.

Bouche : De la puissance, beaucoup de chair, soutenues par une trame acide rafraîchissante qui promet de très beaux lendemains. Gros potentiel.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt des poissons ou des gambas sautées poivre et sel. Demain : une sole meunière, ou une fricassée de volaille à la crème d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques