

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2016



Nous voici au cœur d'une parcelle mythique de Chassagne-Montrachet, un de ces Clos bourguignons déjà identifiés au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6^{ème} siècle... Les bénédictines y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne, ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Aujourd'hui, deux familles se partagent le Clos originel (la dénomination Clos Saint-Jean englobant désormais les climats voisins de Rebichet et Chassagne), les Morey-Coffinet et les Pillot. Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Ce n'est pas nous qui nous en plaindront tant ce terroir donne au blanc une exceptionnelle profondeur de texture et d'arômes.

Après un élevage de 18 mois environ, sans bois neuf sur ce millésime 2016 naturellement étoffé, Thierry Pillot nous propose aujourd'hui ce Clos Saint-Jean complexe et très subtil, qui tire presque du côté de Puligny-Montrachet. Sa robe brillante annonce son bel éclat raffiné. Ici, l'aromatique florale domine, sur des évocations de fleur de vigne, de fleurs des prés, de pollen, d'herbes séchées et d'infusion citronnée.

La texture très finement glycinée révèle l'éclat et la volupté du fruit, entre fruits blancs, pêche et une jolie touche exotique évoquant ananas et goyave. L'équilibre en bouche est remarquable : il y a là une vraie matière nourrissante, juteuse, toujours très élastique et en mouvement. La finale impressionne déjà par sa longueur et sa tension parfaitement juste, au service du fruit, superbe de bout en bout, et du sol, qui apporte sa fine touche épicée. Un grand blanc à la fois aérien et très complet qui donne déjà énormément de plaisir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Complexe et raffiné : fleur de vigne, fleurs des prés, pollen, herbes séchées, infusion citronnée. Pierre à fusil. Coing, pêche, ananas, écorce d'orange...

Bouche : Beaucoup de puissance et de mâche en attaque, mais la trame minérale affine très vite la sensation en bouche, beaux amers rafraîchissants. Superbe finale, à la fois pleine et étirée.

Accords mets-vins : Homard dans son jus corsé, accompagné de légumes glacés.

Risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines. Le plus : quelques copeaux de truffe blanche... Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage est recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques