

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2016



Voici peut-être l'un des plus aériens et délicats premiers crus de Chassagne-Montrachet, l'un des plus rares aussi, que les amoureux de grands blancs très fins, marqués par la minéralité calcaire, connaissent bien !

Comme son nom l'indique, le climat de la Grande Montagne, d'une surface très réduite, occupe une position de haut de coteau, à 300 mètres d'altitude environ, au sud du finage de Chassagne. Il surplombe les non moins célèbres Grandes Ruchottes et Romanée, et se distingue par la relative fraîcheur qui y règne et surtout par le caractère pierreux et très calcaire du sol.

Et c'est bien l'intensité minérale du calcaire et une élégante fraîcheur que l'on va retrouver tout au long de la dégustation. A condition bien sûr de s'avoir attendre ce vin d'une rare finesse, ou, à défaut, d'avoir pris le soin de l'aérer en bouteille au moins deux heures avant de le déguster. Peut-être plus encore que les autres cuvées du Domaine, ce premier cru « Grande Montagne » séduit par cet éclat lumineux qu'il transmet : les notes subtiles de lilas, de tilleul, de violette et de réglisse accompagnent de fins arômes de craie et de sel marin. La sensation de fraîcheur est renforcé par un voile balsamique raffiné, qui tend vers l'eucalyptus puis la bergamote.

En bouche, le fruit se révèle dans tout son éclat, sur des saveurs franches et gourmandes de raisin frais, de fruits blancs mûrs et de pêche jaune. La finale est très intense, et surtout vibrante : la dimension saline apporte ici une énergie et une vitalité folles. Ce vin d'une grande pureté vous élève et vous revigore. Du grand style à laisser tranquillement s'ouvrir en cave quelques années pour mieux l'apprécier sur des produits de la mer à la chair fine et délicate, turbot, Saint-Jacques et langoustines en tête.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Frais et lumineux : lilas, tilleul, violette et réglisse. Craie, sel marin. Eucalyptus, bergamote. Raisin, fruits blancs, pêche jaune.

Bouche : Beaucoup d'énergie et de vitalité portées par une trame intensément saline. La gourmandise et la pureté du fruit reste omniprésentes. Longue finale vibrante.

Accords mets-vins : Turbot juste rôti, accompagné de légumes glacés. Carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines... 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