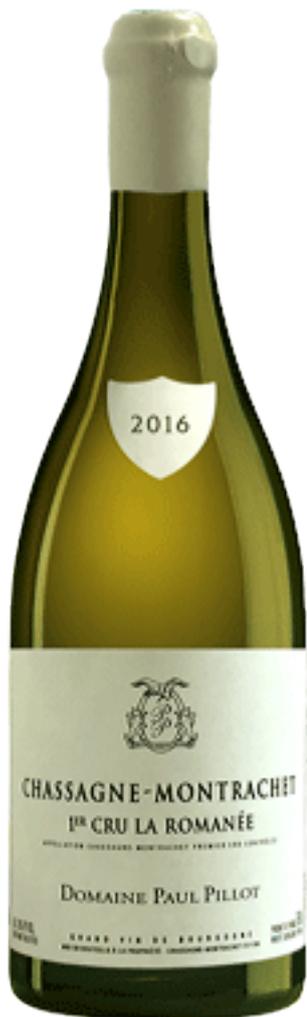


Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2016



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs (et des plus recherchés) premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares. Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une place privilégiée de plein coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bancs de marnes.

Après un élevage de 18 mois environ, sans bois neuf sur ce millésime 2016 naturellement puissant et étoffé, Thierry Pillot nous propose aujourd'hui cette Romanée altière, éminemment verticale et minérale, bien qu'encore un peu sur la réserve.

Après une bonne aération, on perçoit déjà sa belle richesse de constitution. Passé un premier nez très minéral, évoquant la pierre froide, peu à peu le fruit et les arômes se libèrent, entre poire Conférence, fleurs blanches et jaunes, praline, de jolies notes toastées évoquant la baguette que l'on sort du four et une touche de sous-bois et de champignon frais. Plus on attend, plus le vin se montre riche et puissant, tant au nez qu'en bouche.

Bien sûr, ce vin profond, massif et très sophistiqué est encore timide : il mérite absolument de passer au moins 3 ou 4 ans en cave pour finir de se délier et commencer à se livrer pleinement. Les plus impatients veilleront à l'aérer au moins deux heures avant de le servir sur un beau plateau de crustacés cuits au court-bouillon. Plus patiné par le temps, il fera merveille sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de coques crémé aux truffes. On en salive déjà...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Minéral et pointu : pierre froide, poire Conférence, fleurs blanches et jaunes, praline, de jolies notes toastées évoquant la baguette, champignon frais, humus.

Bouche : Lente montée en puissance, grande droiture. rien ne semble pouvoir arrêter le vin lorsqu'il commence à se déployer.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt un plateau de crustacés cuits au court-bouillon. Demain, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de coque crémé à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 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