

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2017



Voici, pour de nombreux amateurs dont nous sommes, un des climats qui donnent une des expressions les plus racées et abouties de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet « village ». L'élégance des arômes, la profondeur de texture, la générosité et la fraîcheur du fruit, associées à une trame minérale, fumée et épicée, tout à fait irrésistible : rien ne manque !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er 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 discret et ultra-précis, avec peu de bois neuf, Thierry réussit un vin très fin, où la fraîcheur florale et la minéralité fumée s'expriment avec un naturel confondant. Dès le premier nez, on a l'impression de se promener dans un paysage bucolique de printemps, entre camomille, muguet, mimosa, violette, menthe sauvage, thé vert et gazon fraîchement coupé...

Comment résister à l'éclat et la fraîcheur du fruit, entre pomme Granny, pêche blanche, agrumes raffinés et goyave ? En bouche, le vin se montre très structuré, se déployant par strates successives : d'abord ample et profond, porté par la générosité du fruit, puis tendu, énergique et resserré, avant de s'étirer, avec une rectitude exemplaire, sur une finale épicée, évoquant le gingembre, le poivre blanc et la fleur de sel.

Déjà très expressif et parfaitement en place aujourd'hui, il est évident que ce magnifique Chassagne-Montrachet « Les Mazures » est promis à des lendemains qui chantent. Oubliez-le en cave au moins 5 ans et dégustez-le sur un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche finement ciselée... Régal assuré !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Pierre à fusil. Fleurs de printemps : camomille, muguet, mimosa, violette, menthe sauvage, thé vert, gazon fraîchement coupé. pomme Granny, pêche blanche, agrumes raffinés et goyave.

Bouche : Très structurée : ample et profonde, portée par la générosité du fruit, puis tendue, énergique et resserrée, avant de s'étirer, droite, sur une finale épicée (gingembre, fleur de sel).

Accords mets-vins : Bar grillé, noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche. Plus tard, une blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques