

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2017



Nous voici au cœur d'une parcelle historique de Chassagne-Montrachet, un de ces clos bourguignons déjà connus 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. Christelle et Thierry n'ont pas à aller bien loin pour rejoindre ces vignes puisque la parcelle qu'ils exploitent sur le Clos Saint-Jean est quasiment contiguë à la maison familiale.

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. Même si cela fait parfois débat à Chassagne, force est de constater que ce terroir est capable de donner au blanc une exceptionnelle profondeur de texture et d'arômes.

Après un élevage de 18 mois environ, dont 12 mois en fûts avec très peu de bois neuf puis 6 mois en cuves inox, Thierry nous régale aujourd'hui avec ce Clos Saint-Jean d'une rare sophistication, à la fois nuancé et intense. Sa robe brillante annonce son bel éclat raffiné. Les arômes très purs et bien définis s'enchaînent avec naturel, formant une joyeuse farandole : amandes grillées, agrumes, pierre mouillée, jonquille, coriandre, cerfeuil, une touche plus suave évoquant la crème anglaise, une autre résolument poivrée...

La bouche se structure autour d'un merveilleux noyau fruité, ample et généreux, sur les fruits blancs et jaunes parfaitement mûrs. En parallèle, le sol apporte une dimension crayeuse qui affine le vin et préserve une haute distinction.

La finale est exceptionnelle d'intensité, de sapidité et d'allonge. Voici incontestablement un des plus beaux Clos Saint-Jean qu'il vous soit possible de goûter !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Nuancé et intense : amandes grillées, agrumes, pierre mouillée, jonquille, coriandre, cerfeuil, une touche plus suave évoquant la crème anglaise, une autre résolument poivrée...

Bouche : Structurée autour d'un merveilleux noyau fruité, ample et généreux, sur les fruits blancs et jaunes. Le sol apporte une dimension crayeuse qui affine. Finale exceptionnelle d'intensité et de sapidité.

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 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques