

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



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 bans de marnes. Un « cocktail » idéal pour obtenir un vin à la fois fin et pénétrant. Surtout lorsque l'on a la chance, comme les Pillot, d'y posséder de vieilles vignes plantées par le grand-père de Chrystelle et Thierry.

Cueilli tout à la fin du mois d'août, le chardonnay arrivé à parfaite maturité a fait ensuite l'objet d'un élevage en fûts pendant un an, avec très peu de bois neuf (moins de 20%), avant de repasser 6 mois en cuve inox, ce qui lui a permis de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. Alors que le 2016, puissant mais compact, paraissait à la même période un peu sur la réserve, ce « Romanée » 2017 se montre incroyablement expressif : nous tenons là un sommet d'élégance et de complexité !

Les fleurs jaillissent du verre, entre tilleul, œillets blancs, lys, muguet et jasmin. Elles s'entremêlent autour d'une trame délicatement fumée et crayeuse, évoquant la pierre concassée. Vient ensuite une expression éclatante du fruit, sur des notes de pomme, de pêche blanche, de melon frais, de clémentine, de beurre d'agrumes et de zeste de citron.

La bouche, concentrée et percutante, offre un volume de fruit considérable. Mais ici, aucune lourdeur, rien n'est figé, tout semble vivant et en mouvement, jusqu'à cette finale montante, d'une droiture exemplaire, portée par une minéralité vibrante au palais.

N'ayons pas peur de l'affirmer : il y a là une intensité, une profondeur et un éclat incandescent dignes d'un Grand Cru. La Romanée est clairement au sommet de sa forme. Magique.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Floral et finement minéral : tilleul, œillets blancs, lys, muguet et jasmin s'entremêlent à des notes fumées et crayeuses. Pomme, pêche blanche, melon frais, clémentine. Beurre d'agrumes, zeste de citron

Bouche : Concentrée et percutante, elle offre un volume de fruit considérable. Aucune lourdeur, rien n'est figé, tout semble vivant et en mouvement, jusqu'à cette finale montante, d'une droiture exemplaire.

Accords mets-vins : Jeune, un homard grillé et son beurre d'herbes. Plus tard, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de coque crémé à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Jeune, un carafage est recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques