

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2017



Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne, donnant le plus souvent des blancs à la fois amples et texturés, au fruit généreux et à la minéralité empyreumatique et épicée tout à fait typique.

Pas étonnant, tant ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1^{er} Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire au sud-est et les mêmes sols argilo-calcaires peu profonds et riches en oxyde de fer.

Pas étonnant non plus qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle vigne de plus d'un hectare. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Chrystelle et Thierry ont cueilli en 2017 un raisin concentré et à parfaite maturité, à l'impeccable équilibre sucre-acidité... Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste, toujours fin et discret, pendant près de 18 mois au total.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par son équilibre entre une sensation de fraîcheur et une vraie puissance : passée une fine réduction, parfaitement maîtrisée, aux légers accents fumés, on sent l'expression très naturelle du fruit, autour de la poire, de la mandarine, de la pêche et d'une touche plus exotique évoquant goyave et fruit de la passion. L'impression d'une belle générosité est renforcée par des notes sensuelles de suc de violette, de miel fin et de nougat. Plus on l'aère, plus le vin révèle une trame épicée très stimulante, qui s'accorde parfaitement avec cette percussion minérale que l'on ressent en bouche : bâton de réglisse, menthe poivrée, poudre de gingembre et poivre blanc composent une partition très enlevée.

Il y a là du soleil et de la fraîcheur, de la matière et de la légèreté, de la générosité et de l'énergie : en un mot de l'équilibre. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, complet et très persistant en bouche, magnifiquement interprété par un des plus brillants vigneron de Chassagne-Montrachet !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Généreux et frais. Noisettes grillées, fumée. Poire, mandarine, pêche et une touche plus exotique évoquant goyave et fruit de la passion. Suc de violette, miel fin et nougat.

Bouche : Attaque puissante, superbes équilibres sur le fruit et une trame épicée dynamisante sur le gingembre, la menthe poivrée. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Saint-Pierre aux épices douces. Risotto aux langoustines. Volaille à la crème. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.