

## Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2017



Autre premier cru de Saint-Aubin, limitrophe du nord du finage de Chassagne-Montrachet (du côté des Vergers et des Chenevottes), cette cuvée Les Pitangerets 2017 affiche une forme éblouissante ! Thierry Pillot parvient ici à capter toute l'intensité minérale du terroir et à la combiner, dans un magistral équilibre, avec la sensualité d'un fruit bien mûr.

Ce petit climat d'à peine un peu plus de deux hectares occupe une position à mi-coteau, légèrement en contrebas des Charmois. La vigne est plantée sur des sols marno-calcaires assez minces, à la couleur rougeâtre, qui témoigne de leur richesse en oxyde de fer. La parfaite exposition au levant garantit luminosité et ensoleillement tout en préservant la plante des trop fortes chaleurs d'après-midi.

On retrouve dans ce splendide 2017 tous les marqueurs du terroir bien sûr, mais aussi du millésime, avec cet équilibre magistral entre sensualité du fruit, tension et ouverture. Dès le premier nez, une superbe réduction aux notes fumées et très minérales, évoquant la pierre à fusil, encadre l'expression raffinée des fleurs blanches et l'éclat du fruit, sur des notes gourmandes de poire, de raisin mûr et de pomme au four enrobée d'une touche de cannelle. Une note délicatement citronnée rafraîchit l'ensemble.

Plus nuancé et un peu moins charnu que Les Charmois, à ce stade, ce Saint-Aubin Les Pitangerets n'en est pas moins extrêmement savoureux en bouche : juteux, concentré mais aussi incisif, il nous régale de bout en bout, affichant une longueur, à la fois saline et fruitée, franchement spectaculaire. Un Saint-Aubin de très haut niveau, à l'équilibre magistral. On adore.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Une belle réduction fumée, sur la pierre à fusil, encadre l'expression raffinée des fleurs blanches et l'éclat du fruit, sur des notes de poire, de raisin mûr et de pomme au four. Une touche de cannelle, une autre de citron.

Bouche : Très nuancée, juteuse, concentrée mais aussi incisive. Longueur spectaculaire, sur une finale à la fois fruitée et saline.

Accords mets-vins : Aile de raie pochée au beurre noir. Bar en croûte de sel. Fricassée de cuisses de grenouilles. 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.