

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2017



Le climat des Caillerets (ou En Cailleret), d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, la vigne occupe une position de haut de coteau (entre 250 et 300 mètres), bénéficiant d'une parfaite exposition au levant. Ici, les pentes prononcées assurent un excellent drainage, d'autant plus que le sol argilo-calcaire est peu profond et très pierreux (comme son nom l'indique, en référence aux innombrables cailloux qui parsèment le sol).

Le climat des Caillerets constitue un des substrats les plus qualitatifs du finage de Chassagne. Certains amateurs n'hésitent d'ailleurs pas à faire de ce Cru un « cousin » du grand et mythique Montrachet, tant il peut atteindre, sur de grands millésimes et après un bon vieillissement, des sommets de profondeur séveuse et d'intensité minérale. Chrystelle et Thierry exploitent ici plusieurs micro-parcelles, pour une surface totale de moins d'un demi-hectare.

Thierry estime qu'il a réussi en 2017 un de ses plus beaux « Caillerets », certainement au-dessus de son 2014 qui constitue pourtant, pour celles et ceux qui ont eu la chance d'y goûter, un modèle du genre. Difficile, à la dégustation, de ne pas partager son enthousiasme tant le vin nous a conquis par sa pureté minérale, son extraordinaire complexité aromatique et son équilibre de structure.

Dès le premier nez, c'est le sol qui prend le dessus, sur des notes de sable, de craie, de terre humide et de champignon frais, complétées d'une touche presque marine évoquant l'étoile de mer. Vient ensuite une dimension florale raffinée, sur le chèvrefeuille, le jasmin et même la violette, qui laisse peu à peu la place à l'expression pure et jaillissante du fruit. Pomme, poire, mirabelle et abricot apportent une touche résolument gourmande et généreuse.

Une générosité que l'on retrouve en bouche : la minéralité saline s'harmonise parfaitement avec la concentration du fruit et la belle richesse en extraits secs. La finale est puissante et très longue. Nul doute que ce splendide Chassagne-Montrachet Les Caillerets a tous les atouts pour se magnifier sur les 10 ou 15 prochaines années. Très grand vin.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : D'une folle complexité : d'abord le sol, sur des notes de sable, de craie, de terre humide, de champignon frais, et d'étoile de mer. Puis le chèvrefeuille, le jasmin et la violette. Pomme, poire, mirabelle et abricot.

Bouche : La minéralité saline s'harmonise parfaitement avec la concentration du fruit et la belle richesse en extraits secs. La finale est puissante et très longue.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.