Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2017

Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée et Caillerets de ce trio magique de la partie méridionale du finage de Chassagne-Montrachet, situé sur les parties plutôt hautes des coteaux. Il compte ainsi parmi les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus et la Dent de Chien bien sûr, situés quant à eux plus au Nord, du côté des Grands Crus). Les amateurs du monde entier louent l'extrême sophistication et l'intensité minérale des vins qui en sont issus.

Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire très caillouteux, parcouru de bans de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois fins, séveux et racés. La parcelle exploitée par les Pillot se trouve dans la partie supérieure du cru, là où les sols « rouges » sont les plus riches en oxyde de fer, gage d'une belle densité du vin.

Avec ces « Grandes Ruchottes », nous avons clairement eu la sensation, lors de notre dernière dégustation au Domaine, de franchir encore un pallier dans l'excellence. Dès le premier nez, que de classe et de finesse dans ce cortège d'arômes parfaitement imbriqués de pierre humide, de citron vert, de carambole, de goyave, de crème de fruits blancs, de vanille, de cire fraîche, d'herbes fines, de gazon coupé, le tout mâtinée d'une touche iodée particulièrement délicate… Le bouquet est littéralement enivrant !

Que dire de la bouche, remplie d'un fruit juteux et nourrissant, parfaitement équilibrée avec une splendide acidité énergique, salivante et une dimension crayeuse qui semble « accrocher » le vin sur les papilles, pour le rendre encore plus intense et persistant. La réussite est totale et le potentiel de garde, énorme ! Un must.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Fin et complexe : pierre humide, citron vert, carambole, goyave, crème de fruits blancs, vanille, cire fraîche, herbes fines, gazon coupé, le tout mâtinée d'une touche iodée.

Bouche : Fruité juteux et nourrissant, équilibré avec une splendide acidité énergique, salivante et une dimension crayeuse qui accrocher le vin sur les papilles. Intense et persistante.

Accords mets-vins : Langouste ou homards en sauce crémeuse. Ris de veau braisé et caramel d'agrumes.

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