

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2017



Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1^{er} Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny !) occupe une position dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture et de sensualité gourmande.

A cette carte d'identité du terroir s'ajoute bien sûr la qualité exceptionnelle de ce millésime 2017, qui apporte au vin énergie et acidité structurante, mais aussi la subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry. Le boisé fin, que l'on perçoit à peine sur de judicieuses touches de noisette, de crème légère et de miel de printemps, est entièrement au service du fruit, et de l'expression pure et millimétrée du sol.

La fraîcheur du premier nez est admirable, évoquant l'eau vive d'une rivière, et de délicates fleurs blanches couvertes d'une rosée printanière. Les notes de citrons jaune et vert soulignent cette sensation, tout comme la touche lactique d'un lassi bien frais. Mais on perçoit aussi une certaine sensualité, comme en témoigne cette note de beurre aux herbes fines, et surtout, une superbe maturité du fruit. Un fruit qui envahit peu à peu votre palais sur des saveurs franches de pomme, de prune jaune et une touche d'abricot.

Le vin, satiné et vivant, semble ondoyer en bouche, d'abord suave puis acidulé, glissant puis crayeux : il ne cesse de vous interpeller et de vous séduire. Plus il s'ouvre, plus il vous livre un fruit irrésistiblement charnu et croquant, parcouru d'un trait délicat d'épices. A la fois versatile et pénétrant, voici encore un Premier Cru merveilleusement expressif et équilibré signé Thierry Pillot !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Frais et fruité : délicates fleurs blanches couvertes d'une rosée printanière, notes de citrons jaune et vert, lassi, beurre aux herbes fines, pomme, prune jaune, abricot.

Bouche : Ondoyante : d'abord suave puis acidulée, glissante puis crayeuse. Beau fruit croquant, milieu de bouche parcouru d'un trait d'épices. Belle persistance.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, blanquette de poissons ou de veau, volaille pochée et sauce suprême. Brillat-savarin, même truffé !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement ntre 2020 et 2030

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.