

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2017



Avant de découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, Thierry Pillot frappe très fort avec ce Chassagne « Village », d'une subtilité peu commune.

Le vin est issu de trois parcelles, très bien placées, représentant une belle diversité de terroirs. Concis du Champ, tout d'abord, située en contrebas du village, dans la partie centrale du finage : un climat bien exposé Est et Sud-Est, où la vigne est plantée sur des sols assez profonds et riches en argiles qui vont donner au vin ampleur et densité. On descend ensuite un peu vers le Sud, tout en remontant sur le coteau, pour atteindre Les Chaumes, un terroir plus calcaire qui jouxte les premiers crus Boudriotte et Fairendes. On finit à l'extrémité méridionale du finage, juste en contrebas du secteur de Morgeot, sur le climat des Plantes Momières, traditionnellement complanté en chardonnay et pinot noir. Toutes les vignes sont âgées d'au moins une quarantaine d'années et ont eu largement le temps de s'imprégner de l'identité profonde de chacun de leurs terroirs.

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne séduit avant tout par son raffinement. Doté d'un bouquet aérien et subtil, il évoque tour à tour la pierre à fusil, le cerfeuil, la coriandre fraîche et même le romarin, la violette et la réglisse, et, bien sûr, de beaux fruits blancs juteux, accompagnés d'une légère touche de miel.

La bouche très savoureuse s'articule autour d'une belle acidité évoquant la mandarine et d'une tension aux accents mentholés très stimulante sur le palais. Des saveurs gourmandes de mirabelle et de pêche jaune se mêlent aux fruits blancs dans une finale à la fois pleine et droite, dotée d'une grande persistance.

Densité et vivacité, fruit et sol : tout est là, parfaitement en place. Une fois n'est pas coutume, on pourra même se permettre d'ouvrir une bouteille de ce Chassagne-Montrachet dès maintenant ! En veillant toutefois à en conserver au moins une autre en cave...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : Raffiné et aérien : la pierre à fusil, le cerfeuil, la coriandre fraîche et même le romarin, la violette et la réglisse, et de beaux fruits blancs juteux, accompagnés d'une légère touche de miel.

Bouche : Très savoureuse, autour d'une belle acidité évoquant la mandarine et d'une tension aux accents mentholés très stimulante. Des saveurs gourmandes de mirabelle et de pêche jaune. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Gougères, saumon fumé, brochettes de gambas. Feuilletés de Saint-Jacques. Poisson grillés ou meunière. Chèvre frais ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques