

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2018



Lors de notre dernier passage au Domaine, en octobre dernier, pour découvrir le tout nouveau millésime 2018, nous avons bien sûr démarré les réjouissances avec cet Aligoté, mis en bouteille tout à la fin du mois d'août : avouons-le, nous avons pris une « claque » ! Mais une claque comme celle-là, on en redemande...

Par sa complexité aromatique, son intensité, la qualité exceptionnelle de ses équilibres et sa profondeur en bouche, cet Aligoté explose les standards et s'élève à des hauteurs que l'on n'a pas l'habitude d'atteindre (ni d'attendre !) avec ce type de vin « d'entrée de gamme ».

Pour son Aligoté, Thierry fait le choix d'un élevage en fûts tout comme pour les meilleurs crus du domaine, en veillant cependant à n'utiliser que des barriques de 4 à 5 vins, afin de limiter la prise de bois.

Le bouquet offre aujourd'hui une intensité et une sensualité d'arômes assez unique : les amandes grillées et la pierre à fusil s'entremêlent avec d'élégantes évocations florales, sur le chèvrefeuille et les primevères. L'éclat des fruits blancs, sur des notes franches de pomme bien mûre et de prune jaune, s'accompagne d'une touche tonique de zestes de citrons jaunes et verts. Vient enfin une dimension épicée, originale et séduisante, sur des évocations de poivres d'Asie (on pense au Timut en particulier) et une étonnante touche de basilic Thaï !

On retrouve en bouche une magnifique maturité et une concentration hors du commun : elles s'expriment dans une matière ample et charnue, qui porte en elle d'intenses saveurs de pomme Reinette et de pêche blanche. Aucune lourdeur ici, mais un toucher qui reste caressant, parfaitement soutenu par l'expression du sol, avec cette fine amertume évoquant les peaux d'agrumes et une touche résolument saline et salivante.

Stimulant, droit et très long en bouche, voici le compagnon idéal de poissons plutôt gras (saumon en tête, sous toutes ses formes !), d'une belle mortadelle mais aussi d'un plateau de fruits de mer ou de brochettes de gambas grillées. A ne rater sous aucun prétexte, si vous voulez approcher le style « Pillot », sans trop avoir à « casser la tirelire ».

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Intense et sensuel : amande grillée, pierre à fusil. Chèvrefeuille, primevères. Pomme bien mûre et mirabelle. Citron jaune et vert. Poivre Timut. Basilic Thaï.

Bouche : Matière ample, charnue et bien mûre, sur des saveurs franches de pomme Reinette et de pêche blanche. Puis la finesse et le sol s'imposent, sur le sel et les peaux d'agrumes

Accords mets-vins : Des poissons plutôt gras (saumon en tête, sous toutes ses formes !), une belle mortadelle, des rillettes d'oie, mais aussi un plateau de fruits de mer. Brochettes de gambas grillées.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques