

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2018



Vous aimez le chardonnay bourguignon, ses notes à la fois rocailleuses, florales et son fruit enjôleur ? Vous cherchez un vin élégant, frais et plein de vie, déjà expressif, à ouvrir en toute occasion, à déguster aussi bien en apéritif, avec des gougères au comté, que pour accompagner un poisson poché ou juste grillé ? Ce Bourgogne, d'une intensité d'arômes et de saveurs peu commune, est fait pour vous !

Succulent et d'une incroyable fraîcheur, doté d'un bouquet qui mêle harmonieusement une composante florale aérienne et une profonde minéralité aux accents épicés et délicatement iodés, ce Bourgogne surclasse son appellation de plusieurs têtes et nous emporte déjà très loin.

Issu de parcelles situées sur les finages de Chassagne et Remigny, ce Bourgogne bénéficie bien sûr des mêmes soins à la vigne que les crus du Domaine (labour et griffage des sols, amendements 100% organiques, limitation des rendements, vendange et tri manuels...), et d'un élevage en fûts de 12 mois (sans bois neuf), d'une redoutable précision... comme toujours chez les Pillot !

Aujourd'hui, le vin séduit avant tout par l'incroyable sensation de fraîcheur et de pureté qu'il dégage dès le premier nez : passée une première touche finement iodée, des évocations de sorbet au citron et de fruits blancs givrés jaillissent du verre. Viennent ensuite les fleurs, nombreuses, entre tilleul, fleur de vigne, violette, mais aussi l'herbe fraîchement coupée. Les épices renforcent encore la sensation d'énergie que le vin dégage : poivre blanc, menthe poivrée, muscade, une touche de clou de girofle et une nuance tonique de gingembre frais, quel cocktail ! Une note de pain frais annonce une dimension résolument gourmande qui va parfaitement se révéler en bouche.

Véritablement jouissif, le vin se montre à la fois charnu et extrêmement précis dans sa définition : le toucher de bouche est enveloppant. Les saveurs d'amande, de praline et de crème de fruits blancs renforcent son caractère sensuel. Sur la finale, la sensation de fraîcheur se réinstalle, avec ses saveurs de pépin de pomme et de zestes d'agrumes. Tendue, crayeuse et saline, elle nous épate par sa netteté et sa longueur.

Nous tenons là un sérieux candidat au titre de « meilleur Bourgogne » du millésime : un sans-faute !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Puissant mais frais : finement iodée, sorbet au citron et fruits blancs givrés.

Tilleul, fleur de vigne, violette, herbe fraîchement coupée. Beaucoup d'épices : poivre blanc, menthe poivrée, muscade, girofle, gingembre. Pain frais

Bouche : Un toucher sensuel et enveloppant sur des saveurs d'amande, de praline et de crème de fruits blancs. Retour d'une fraîcheur tonique sur les pépins de pomme et zestes d'agrumes. Longue finale crayeuse, saline.

Accords mets-vins : Apéritif (gougères, dés de comté ou de chèvre affiné, saumon fumé, feuilleté au sésame). Charcuterie blanche. Poissons pochés ou grillés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.