

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2018



Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne, donnant le plus souvent des blancs à la fois amples et texturés, au fruit généreux et à la minéralité scintillante.

Pas étonnant, tant ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1er Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire au sud-est et les mêmes sols marno-calcaires peu profonds et riches en oxyde de fer.

Pas étonnant non plus qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle parcelle de plus d'un hectare. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Chrystelle et Thierry ont cueilli en 2018 un raisin concentré et à parfaite maturité, à l'impeccable équilibre sucre-acidité... Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste, toujours discret, pendant près de 18 mois au total.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par sa puissance aromatique. Le fruit resplendit, sur des notes franches de pêche, de poire et de kiwi, accompagnées de nombreux agrumes : on pense aux citrons jaunes et verts mais aussi à l'orange sanguine. La douceur des notes de lilas et de violette nous rappelle quelques grands terroirs de marnes calcaires du côté de Chassagne-Montrachet... Tout au long de la dégustation, une nuance fumée délicate n'aura cessé de planer au-dessus du verre.

La bouche, d'une grande pureté, nous renvoie vers les fruits blancs bien mûrs et juteux. C'est à la fois sensuel et pourtant toujours tonique, traversé par cette arête minérale qui fait vibrer le vin sur les papilles.

Il y a là du soleil et de la fraîcheur, de la matière et de la légèreté, de la générosité et de l'énergie : en un mot de l'équilibre. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, complet et très persistant en bouche, magnifiquement interprété par un des plus brillants vigneron de Chassagne-Montrachet !

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Superbe fruit. Pêche, poire et kiwi.
Nombreux agrumes : citrons jaunes et
verts, orange sanguine. Violette, lilas
blanc. Une nuance fumée.

Bouche : Très pure, sur les fruits blancs
mûrs et juteux. Son arête minérale, saline
et finement poivrée, étire et tonifie
l'ensemble. C'est sensuel et énergique.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel.
Saint-Pierre aux épices douces.
langoustines justes snackées, émulsion
de jus de coque. Comté ou beaufort
fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.