

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



Juste au-dessous des Charmois, cet autre premier cru de Saint-Aubin, limitrophe du nord du finage de Chassagne-Montrachet (du côté des Vergers et des Chenevottes), affiche en 2018 une forme éblouissante ! Thierry Pillot parvient ici à capter toute l'intensité minérale de ce terroir plutôt tardif et à la combiner, dans un magistral équilibre, avec la profondeur onctueuse d'un fruit bien mûr.

Ce petit climat d'un peu plus de deux hectares occupe une excellente position à mi-coteau. La vigne est plantée sur des sols très calcaires assez minces, à la couleur rougeâtre, qui témoigne de leur richesse en oxyde de fer. Son exposition plutôt au Nord-Est garantit une bonne luminosité tout en préservant la plante des trop fortes chaleurs d'après-midi. Ce fut d'ailleurs, cette année encore, la dernière parcelle vendangée au Domaine.

On retrouve dans ce magnifique 2018 tous les marqueurs du terroir bien sûr, avec cette trame pierreuse littéralement vibrante, mais aussi du millésime : le volume de fruit est considérable, et sa maturité proche de la perfection !

Dès le premier nez, les notes de pierre à fusil, d'épices, de terre retournée et même de truffe blanche révèlent l'ancrage du vin dans le sol. Mais le fruit est aussi omniprésent, sur des arômes gourmands de poire, de gelée de raisin et de pomme Reinette. Zestes d'agrumes et petites fleurs blanches complètent un bouquet franc et harmonieux.

En bouche, la densité impressionne, comme souvent dans les vins de Thierry Pillot. Mais ici, la concentration et la matière texturée s'accompagnent d'une tension incisive qui porte le vin en avant, et le soulève, rendant le contact avec les papilles finalement léger et vibrionnant.

A la fois concentré et incisif, très accrocheur sur le palais, ce Saint-Aubin 1^{er} Cru Les Pitangerets, déjà très expressif, sera parfait d'ici 3 à 5 ans pour accompagner une aile de raie pochée au beurre noir ou un bar en croûte de sel. Imparable : on adore !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Beaucoup de sol sur la pierre à fusil, les épices, la terre retournée et la truffe blanche. Notes gourmandes de poire, de gelée de raisin et de pomme Reinette. Zestes d'agrumes et petites fleurs blanches.

Bouche : La densité impressionne. La concentration et la matière texturée s'accompagnent d'une tension incisive qui porte le vin en avant, et le soulève, rendant la finale vibrionnante.

Accords mets-vins : Aile de raie pochée au beurre noir. Bar en croûte de sel. Fricassée de cuisses de grenouilles. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028 au moins

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.