

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2018



Avant de découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, Thierry Pillot frappe très fort avec ce Chassagne « Village », épicé et salin, doté d'un fruit absolument succulent.

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 chaque terroir.

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne séduit avant tout par son fruité ample et expressif et sa dimension saline et épicée, qui apporte une belle énergie. Passées des notes de noisettes grillées, et une dimension végétale subtile, évoquant les primevères, les fleurs blanches, mais aussi le gazon fraîchement coupé et même le romarin frais, on plonge ensuite dans un panier de fruits bien mûrs, entre poire, kaki et fruits à noyau (on pense à la pêche et à l'abricot). Une touche de crème fouettée renforce encore la sensualité gourmande du bouquet.

Les épices sont nombreuses, entre poivres et clou de girofle : une dimension que l'on retrouve en bouche. A l'entame texturée et bien concentrée succède un milieu de bouche actif et élégant, porté par une touche saline salivante et la fine amertume des peaux d'agrumes. Profond, toujours expressif, ce Chassagne-Montrachet de très haute volée offre une finale savoureuse et enlevée.

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 dans sa jeunesse ! En veillant toutefois à en conserver au moins une autre en cave...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : Raffiné et complet : noisettes grillées, une dimension végétale subtile, sur la primevère, les fleurs blanches, le gazon fraîchement coupé et le romarin. Poire, kaki et fruits à noyau (pêche et abricot). Crème fouettée. Poivre.

Bouche : Entame texturée et mûre, milieu de bouche tonique, porté par les épices (girofle, poivres). Finale très savoureuse, saline et salivante, aux accents d'écorce d'agrumes.

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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques