

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2018



Voici, pour de nombreux amateurs dont nous sommes, un des climats qui donnent une des expressions les plus élégantes et complètes de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet « village ». Le raffinement et la fraîcheur des arômes, la profondeur de texture, l'éclat du fruit, associés à une trame minérale, pierreuse et tendue : rien ne manque !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes plus profond et argileux que plus haut dans le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot cultivent ici un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

Tout à sa quête de précision et d'équilibre, en particulier dans le soin de récolter le raisin à son optimum de maturité, Thierry n'a pas hésité en 2018 à vendanger cette parcelle en deux passages, un premier le 27 août et un second le 3 septembre. Après un élevage en fûts d'un peu plus d'un an, discret et ultra-précis, avec peu de bois neuf, Thierry réussit un vin très fin, où la délicatesse florale et la fraîcheur minérale s'entremêlent naturellement : on oscille entre chèvrefeuille et caillou mouillé, entre fleur de vigne, thé vert et craie, le tout sans cesse dynamisé par des notes de zestes d'agrumes. Une nuance de pâte d'amande apporte une touche gourmande.

Le fruit se montre frais et juteux, évoquant la pomme Granny, la poire et la Reine-Claude juste cueillies. En bouche, l'acidité parfaitement dosée et imbriquée avec le fruit excite nos papilles et, finalement, tous nos sens !

Du charme, du dynamisme, de la pureté : ce Chassagne-Montrachet Les Mazures est parfaitement armé pour tenir le haut de l'affiche sur les 8 ou 10 prochaines années ! Une magnifique réussite qui sera parfaite pour accompagner un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Floral et minéral. : chèvrefeuille et caillou mouillé, leur de vigne, thé vert et craie, zestes d'agrumes. Une nuance de pâte d'amande. fruits frais : pomme
Granny, poire, Reine-Claude

Bouche : Très structurée : ample et profonde, portée par la générosité du fruit, puis tendue, énergique et resserrée, avant de s'étirer, droite, sur une finale épicée (gingembre, fleur de sel).

Accords mets-vins : Bar grillé, noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche. Plus tard, une blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

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