Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2018

Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1er Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny !) occupe une position dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture et de sensualité.

A cette carte d'identité du terroir s'ajoute bien sûr la qualité exceptionnelle de ce millésime 2018, où le fruit mûr et concentré a su préserver d'excellentes acidités. La subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry est un modèle du genre, soulignant le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa pureté aromatique, entre fleurs, fruit et sol.

L'élégance du bouquet est absolument remarquable : fleur d'oranger, chèvrefeuille et muguet, de nombreuses herbes fines au premier rang desquelles on perçoit la coriandre fraîche et le cerfeuil, une touche de zeste d'orange, quelques épices délicates, entre poivres fins et muscade... tout ici n'est que raffinement et subtilité. L'expression du fruit se révèle aussi d'une grande pureté, sur la poire et la nectarine. Elle est juste enveloppée d'une gourmande évocation de crème pâtissière et de lassi aux fruits blancs.

Le vin, satiné et vivant, semble ondoyer en bouche. D'abord suave, charnu puis acidulé, glissant puis crayeux : il ne cesse de vous interpeller et de vous séduire. Plus il s'ouvre, plus il vous livre un fruit irrésistiblement charnu et croquant, parcouru d'un trait délicat d'épices.

A la fois versatile et pénétrant, voici un Premier Cru merveilleusement élégant et nuancé signé Thierry Pillot !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Très élégant : fleur d'oranger, chèvrefeuille et muguet, coriandre fraîche et cerfeuil, une touche de zeste d'orange, épices délicates, entre poivres fins et muscade, poire, nectarine. Une note crémeuse, lassi.

Bouche : Ondoyante et charmeuse : d'abord suave puis acidulée, glissante puis crayeuse. Beau fruit croquant, milieu de bouche parcouru d'un trait d'épices. Belle persistance.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, blanquette de poissons ou de veau, volaille pochée et sauce suprême. Brillat-savarin, même truffé !

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques