

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2018



Nous voici au cœur d'une parcelle historique de Chassagne-Montrachet, un de ces clos bourguignons déjà connus au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6^{ème} siècle... Les bénédictins y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne, ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Aujourd'hui, deux familles se partagent le Clos originel (la dénomination Clos Saint-Jean englobant désormais les climats voisins de Rebichet et Chassagne), les Morey-Coffinet et les Pillot. Christelle et Thierry n'ont pas à aller bien loin pour rejoindre ces vignes puisque la parcelle qu'ils exploitent sur le Clos Saint-Jean est quasiment contiguë à la maison familiale.

Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Force est de constater que ce terroir est capable de donner au blanc une exceptionnelle profondeur de texture et d'arômes.

Après un élevage de 18 mois environ, dont 12 mois en fûts avec très peu de bois neuf puis 6 mois en cuves inox, Thierry nous régale aujourd'hui avec ce Clos Saint-Jean d'une rare sophistication, à la fois nuancé et intense. Sa robe brillante annonce son bel éclat raffiné. Les arômes très purs et bien définis s'enchaînent avec naturel, formant une joyeuse farandole : amandes grillées, agrumes, pierre mouillée, jonquille, coriandre, cerfeuil, une touche plus suave évoquant la crème anglaise, une autre résolument poivrée...

La bouche se structure autour d'un merveilleux noyau fruité, ample et généreux, sur les fruits blancs et jaunes parfaitement mûrs. En parallèle, le sol apporte une dimension crayeuse qui affine le vin et préserve une haute distinction.

La finale est exceptionnelle d'intensité, de sapidité et d'allonge. Voici incontestablement un des plus beaux Clos Saint-Jean qu'il vous soit possible de goûter !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'un éclat raffiné : zeste de mandarine, pamplemousse et marmelade d'orange. Herbes fines, très aromatiques : cerfeuil, fenouil, citronnelle et même basilic Thaï. Pignon, huile de noisette et crème fouettée.

Bouche : Superbe noyau fruité, sur la pomme Reinette et le coïng. Généreuse et nourrissante mais toujours active, avec une trame crayeuse et quelques agrumes délicats. Superbe finale florale et anisée

Accords mets-vins : Homard dans son jus corsé, accompagné de légumes glacés.

Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Risotto aux langoustines et truffe blanche... Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 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