

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2018



Le climat des Caillerets (ou En Cailleret), d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, la vigne occupe une position de haut de coteau (entre 250 et 300 mètres), bénéficiant d'une parfaite exposition au levant. Ici, les pentes prononcées assurent un excellent drainage, d'autant plus que le sol marno-calcaire est peu profond et très pierreux (comme son nom l'indique, en référence aux innombrables cailloux qui parsèment le sol).

Le climat des Caillerets constitue un des substrats les plus qualitatifs du finage de Chassagne. Certains amateurs n'hésitent d'ailleurs pas à faire de ce Cru un « cousin » du grand et mythique Montrachet, tant il peut atteindre, sur de grands millésimes et après un bon vieillissement, des sommets de profondeur séveuse et d'intensité minérale. Chrystelle et Thierry exploitent ici plusieurs micro-parcelles de vieilles vignes (près de 60 ans d'âge moyen), pour une surface totale de moins d'un demi-hectare.

Après un 2017 d'anthologie, Thierry signe en 2018 un « Caillerets » intensément minéral : le caillou, la roche scintillante et les sels minéraux sont omniprésents. La pierre chante littéralement, portée par un fascinant cortège d'épices et de notes balsamiques ainsi qu'un fruit d'une grande pureté.

Dès le premier nez, très expressif, le sol s'exprime avec intensité mais finesse, sur des évocations de caillou frotté et de craie, parcourues d'une dimension rafraîchissante sur les fleurs blanches, la bergamote, les agrumes, une nuance camphrée et la menthe sauvage. De francs arômes de pêche délicatement miellée viennent apporter une touche gourmande.

En bouche, l'équilibre de structure est admirable : la texture satinée porte toujours cette dimension rocailleuse qui ne cesse de vibrer sur le palais. La tension est superbe, faisant jaillir le fruit par vagues successives. L'extraordinaire précision de la finale porte l'estocade finale ! Un très grand vin, qui n'aura de cesse de se magnifier dans les 10 prochaines années !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Intensément minéral, frais et délicat : caillou frotté et craie, une dimension rafraîchissante sur les fleurs blanches, la bergamote, les agrumes, une nuance camphrée et la menthe sauvage. Poivre blanc. Pêche délicatement miellée.

Bouche : Un équilibre admirable : la texture satinée porte cette dimension rocailleuse et vibrante. La tension est superbe, faisant jaillir le fruit par vagues successives. Finale ultra-précise et percutante.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto à la truffe blanche ou aux langoustines..



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.