

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2018



Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée et Caillerets de ce trio magique de la partie méridionale du finage de Chassagne-Montrachet, situé sur les parties plutôt hautes des coteaux. Il compte ainsi parmi les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus et la Dent de Chien bien sûr, positionnés quant à eux plus au Nord, du côté des Grands Crus). Les amateurs du monde entier louent l'extrême sophistication et l'intensité minérale des vins qui en sont issus.

Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire très caillouteux, parcouru de bancs de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois fins, séveux et racés. La parcelle exploitée par les Pillot se trouve dans la partie supérieure du cru, là où les sols « rouges » sont les plus riches en oxyde de fer, gage d'une belle densité du vin et de cette profondeur verticale et saline qui en fait un blanc d'exception.

Avec ces « Grandes Ruchottes », nous avons clairement eu la sensation, lors de notre dernière dégustation au Domaine, de franchir encore un palier dans l'excellence : on se rapprochait clairement de la classe d'un Grand Cru, quelque part entre la droiture altière d'un Chevalier et cette dimension florale évanescence d'un Bienvenues...

S'il est encore difficile à décrire tant il semble porter en lui d'innombrables nuances, on a la sensation, au premier nez, de plonger dans un panier de fleurs fraîchement cueillies. Viennent ensuite le citron vert, les berlingots aux agrumes, la poire pochée, la cire d'abeille, quelques herbes fines ou encore le pain frais et la pierre à fusil... On voyage et on se régale !

Même sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre à la fois texturé et concentré, mais aussi très élégant. Il se déploie tout en nuances, d'abord volumineux, puis tendu et infiniment délicat. Il est porté par une dimension crayeuse qui l'affine sans cesse. La longueur en bouche et la pureté de la finale sont stupéfiantes. Voici encore un des crus pour lesquels on se demande si 2018 ne va pas surpasser 2017 que l'on pensait pourtant inaccessible... Bravo !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Incroyablement nuancé : un panier de fleurs fraîchement cueillies. Viennent ensuite le citron vert, les berlingots aux agrumes, la poire pochée, la cire d'abeille, quelques herbes fines ou encore le pain frais et la pierre à fusil.

Bouche : Même sensation de grâce et de plénitude. Texturée et concentrée, mais aussi très élégante. D'abord ample, puis tendue et infiniment délicate. Portée par une dimension crayeuse qui l'affine. longueur stupéfiante.

Accords mets-vins : Langouste ou homards en sauce crémeuse. Ris de veau braisé et caramel d'agrumes. Plus tard, volaille en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

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