

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2018



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs (et des plus recherchés) premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares.

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une place privilégiée de plein coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bords de marnes. Un « cocktail » idéal pour obtenir un vin à la fois gracieux et pénétrant, porté par une minéralité vibrante. Thierry a la chance d'exploiter ici une très vieille vigne de plus de 70 ans, plantée par son grand-père dans la partie haute du Cru.

Cueilli dans les tout premiers jours de septembre, le chardonnay arrivé à parfaite maturité a fait ensuite l'objet d'un élevage en fûts pendant un an, avec peu de bois neuf (moins de 20%), avant de repasser 6 mois en cuve inox, ce qui lui a permis de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. Après un 2017 qui nous avait fait chavirer, ce prodigieux 2018 nous emmène clairement au niveau d'un Grand Cru !

Les fleurs blanches jaillissent du verre, entre tilleul, œillets blancs, muguet et jasmin, complétées d'une touche de violette. Elles s'entremêlent autour d'une trame délicatement fumée, évoquant la pierre concassée, mais aussi iodée. Viennent ensuite une nuance très délicate de miel, quelques notes toniques de peau d'agrumes et une expression juteuse, éclatante du fruit, dominée par la poire et la prune jaune.

La bouche, à la fois enveloppante et percutante, offre un volume de fruit considérable. Mais ici, aucune lourdeur, rien n'est figé, tout semble vivant et en mouvement, jusqu'à cette finale montante, d'une droiture exemplaire, portée par une minéralité scintillante.

Incroyablement profond, d'une élégance absolue, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée est clairement au sommet de sa forme. Magistral et indispensable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Floral et finement minéral : tilleul, œillets blancs, muguet et jasmin, une touche de violette. Une trame délicatement fumée, sur la pierre concassée, mais aussi iodée. Miel, peau d'agrumes, poire et prune jaune.

Bouche : A la fois enveloppante et percutante, elle offre un volume de fruit considérable. Toujours en mouvement, jusqu'à cette finale montante, portée par une minéralité scintillante.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde crémé et truffe.



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