

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2019



Lors de notre découverte du millésime 2019 au Domaine, en octobre dernier, nous avons comme d'habitude démarré les réjouissances avec cet Aligoté, mis en bouteille tout à la fin du mois d'août : avouons-le, nous avons pris une « claque » ! Mais une claque comme celle-là, on en redemande encore et encore...

Par sa complexité aromatique, son intensité, la qualité exceptionnelle de ses équilibres, sa densité extraordinaire et sa profondeur en bouche, cet Aligoté, issu d'une vigne centenaire du finage de Chassagne, explose les standards et s'élève à des hauteurs que l'on n'a pas l'habitude d'atteindre (ni d'attendre !) avec ce type de vin « d'entrée de gamme ».

Pour ce vin à la concentration et au relief hors-norme, Thierry fait le choix d'un élevage en fûts tout comme pour les meilleurs crus du domaine. Il veille cependant à n'utiliser que des barriques de 4 à 5 vins, afin de limiter la prise de bois et préserver toute la pureté aromatique du fruit.

Le bouquet offre aujourd'hui un profil hautement expressif et gourmand : les amandes grillées et la pierre à fusil s'entremêlent avec d'élégantes évocations florales, sur le chèvrefeuille et les primevères. L'éclat du fruit sur des notes de poire juteuse, de pêche blanche et d'abricot s'entremêlent à des parfums d'agrumes, toniques et jaillissants, évoquant mandarine et quartier d'orange. Vient enfin une dimension épicée, douce et séduisante, sur des évocations de poivres d'Asie (on pense au Timut en particulier) et de noix de muscade !

On retrouve en bouche une magnifique maturité du fruit et une densité peu commune à ce niveau : elles s'expriment dans une matière charnue et juteuse, qui porte en elle d'intenses saveurs de pomme et de pêche blanche. Du volume sans lourdeur, un toucher fluide et caressant, parfaitement soutenu par l'expression du sol, une fine amertume évoquant les peaux d'agrumes et une touche résolument saline et salivante : tout y est.

Stimulant, droit et très long en bouche, voici le compagnon idéal de quelques grands classiques de la cuisine bourguignonne, au premier rang desquels on trouvera escargots et cuisses de grenouille ! Bien sûr, il vous réglera également pour accompagner un saumon, sous toutes ses formes, une mortadelle ou encore un plateau de fruits de mer.

A ne rater sous aucun prétexte !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et sensuel : amande grillée, pierre à fusil. Chèvrefeuille, primevères. Poire juteuse, pêche blanche et abricot. Mandarine, quartier d'orange. Poivre Timut. Noix de muscade.

Bouche : Charnue et juteuse, avec d'intenses saveurs de pomme et de pêche blanche. Du volume sans lourdeur, un toucher fluide et caressant, parfaitement soutenu par l'expression du sol, avec cette fine amertume évoquant les peaux d'agrumes. Longue finale saline

Accords mets-vins : Escargots de Bourgogne ou cuisses de grenouille en fricassée. Des poissons plutôt gras (saumon en tête, sous toutes ses formes !), une belle mortadelle, des rillettes d'oie, mais aussi un plateau de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques