

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2019



Vous aimez le chardonnay bourguignon, ses notes à la fois rocailleuses, florales et son fruit enjôleur ? Vous cherchez un vin élégant, frais, profond et plein de vie, déjà expressif, à ouvrir en toute occasion, à déguster aussi bien en apéritif, avec des gougères au comté, que pour accompagner un poisson poché ou juste grillé ? Ce Bourgogne, d'une intensité d'arômes et de saveurs peu commune, est fait pour vous !

Succulent et d'une incroyable fraîcheur, doté d'un bouquet expressif et élégant qui mêle harmonieusement une composante florale aérienne, un fruité délicat et une minéralité subtile aux accents épicés, ce Bourgogne nous emporte déjà très loin et très haut.

Issu de parcelles situées sur les finages de Chassagne et Remigny, il bénéficie bien sûr des mêmes soins à la vigne que les crus du Domaine (labour et griffage des sols, amendements organiques, limitation des rendements, vendange et tri manuels...), et d'un élevage en fûts de 12 mois (sans bois neuf), d'une redoutable précision... comme toujours chez les Pillot !

Aujourd'hui, le vin séduit dès le premier nez par son élégance aromatique et l'incroyable sensation de fraîcheur qu'il dégage : passée une première touche finement grillée, on tombe sous le charme de notes florales raffinées et aériennes, qui nous plonge dans un univers délicat entre tilleul, chèvrefeuille, églantine et roses anciennes, miel d'acacia et une touche de cerfeuil, finement anisée. Viennent ensuite des évocations franches de sorbet à l'orange, de prune jaune et de poire qui semblent jaillir du verre. Les épices ne sont pas loin, sur des notes de poivre blanc et de clou de girofle, accompagné d'une touche discrète mais gourmande de beurre frais. Quel délice !

Véritablement jouissif, le vin offre en bouche un volume de fruit considérable ! Son toucher de bouche enveloppant annonce un cortège de fruits frais et savoureux, autour de la pomme beurrée, de la pêche, d'une poire pochée parsemée d'éclat d'amandes... Sur la finale, la sensation de fraîcheur énergique se réinstalle, sur des notes d'orange sanguine et d'orange Outspan. Crayeuse et saline, elle nous épate par sa longueur.

Cette année, ce "régional" se donne des airs d'un Meursault ! Nous tenons là un sérieux candidat au titre de « meilleur Bourgogne » du millésime...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Intense et frais : tilleul, chèvrefeuille, églantine et roses anciennes, miel d'acacia et une touche anisée de cerfeuil, sorbet à l'orange, prune jaune et poire, beurre frais, poivre blanc et clou de girofle.

Bouche : Un toucher sensuel et enveloppant, un volume considérable de fruits autour de la pomme beurrée, de la pêche, d'une poire pochée parsemée d'éclat d'amandes. Longue finale saline, stimulante, sur des notes d'orange sanguine et Outspan

Accords mets-vins : Apéritif (gougères, dés de comté ou de chèvre affiné, saumon fumé, feuilleté au sésame). Charcuterie blanche. Poissons pochés ou grillés.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques