

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2019



Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne. Avec ces sols un peu plus profonds, il donne le plus souvent des blancs à la fois amples et texturés, au fruit généreux, sensuel même, et à la minéralité percutante. En 2019, ce Charmois possède en outre une finesse d'arômes et de texture qui le rend éminemment poétique.

Ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1er Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire au sud-est et les mêmes sols marno-calcaires riches en oxyde de fer.

Pas étonnant, finalement, qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle parcelle de plus d'un hectare de vieilles vignes cinquantenaires. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Thierry a cueilli un raisin concentré et à parfaite maturité, à l'impeccable équilibre sucre-acidité... Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste, toujours discret, pendant près de 18 mois au total.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par sa sensualité poétique. La douceur raffinée des notes de pollen, de violette, de mimosa et de petites fleurs blanches s'articule à merveille avec les évocations gourmandes de fruits confits, de miel et de nougat, complétées de notes de poire pochée et de pêche flambée. Quelques agrumes, entre citron jaune et orange, apportent à l'ensemble une touche tonique. Tout au long de la dégustation, une nuance fumée délicate plane au-dessus du verre.

La bouche, d'une texture souple et caressante, est gorgée de fruits blancs et jaunes bien mûrs et juteux. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche cette droiture exemplaire. La finale, particulièrement intense et stimulante, avec ses accents de « bitter lemon » nous fait saliver pendant de longues secondes.

Il y a là du soleil et de la fraîcheur, de la matière et de la vibration, de l'onctuosité et de la rectitude : en un mot de l'équilibre. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, complet et inspirant, magnifiquement interprété par un des plus brillants vignerons de Chassagne-Montrachet !

Quantité limitée à 3 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 - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Sensuel et poétique : douceur raffinée des notes de pollen, de violette, de mimosa et de petites fleurs blanches, des évocations gourmandes de fruits confits, de miel et de nougat, de poire pochée et de pêche flambée. Citron jaune, orange. Une note fumée.

Bouche : Une texture délicate et caressante, gorgée de fruits blancs et jaunes bien mûrs et juteux. Le sol est omniprésent donnant au milieu de bouche cette droiture exemplaire. La finale, intense et stimulante, avec des notes de "bitter lemon"

Accords mets-vins : Filet de bar aux agrumes. Saint-Pierre aux épices douces. Langoustines justes snackées, émulsion de jus de coque et yuzu. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques