

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2019



Avant de découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, Thierry Pillot frappe très fort avec ce Chassagne « Village », épicé et salin, doté d'un fruit absolument succulent.

Le vin est issu de trois parcelles, très bien placées, représentant une belle diversité de terroirs. Concis du Champ, tout d'abord, située en contrebas du village, dans la partie centrale du finage : un climat bien exposé Est et Sud-Est, où la vigne est plantée sur des sols assez profonds et riches en argiles qui vont donner au vin ampleur et densité. On descend ensuite un peu vers le Sud, tout en remontant sur le coteau, pour atteindre Les Chaumes, un terroir plus calcaire qui jouxte les premiers crus Boudriotte et Fairendes. On finit à l'extrémité méridionale du finage, juste en contrebas du secteur de Morgeot, sur le climat des Plantes Momières, traditionnellement complanté en chardonnay et pinot noir. Toutes les vignes sont âgées d'au moins une quarantaine d'années et ont eu largement le temps de s'imprégner de l'identité profonde de chaque terroir.

Seule ombre au tableau en 2019 : ces parcelles ont été fortement touchées par le gel de début avril, entraînant une baisse des rendements de plus de la moitié...

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne impressionne, dès le premier nez, par ses arômes jaillissants mêlant sensualité fruitée, épices et fleurs épanouies. On voyage entre le chèvrefeuille et la violette, le poivre, le clou de girofle, le romarin et la résine de pin, l'ananas rôti, la poire et la pomme finement caramélisée, le cake aux agrumes confits et la madeleine, la clémentine et le citron vert, sans oublier la noisette grillée ou la pâte d'amande : c'est un pur délice !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où le vin, dense et concentré, déploie une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles : on adore cette sensation d'une matière toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol. Profond, actif et prodigieusement sapide, ce Chassagne-Montrachet de très haute volée est incontestablement un grand vin !

Une fois n'est pas coutume, on pourra même se permettre d'ouvrir une bouteille de ce Chassagne-Montrachet dans sa jeunesse ! En veillant toutefois à en conserver au moins une autre en cave...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : Sensuel et épicé : chèvrefeuille et violette, poivre, clou de girofle, romarin et résine de pin, ananas rôti, poire et pomme finement caramélisée, cake aux agrumes confits et madeleine, clémentine et citron vert, noisette grillée, pâte d'amande

Bouche : Dense et concentré, elle déploie une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles. Une matière toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol. Profonde, active et très sapide.

Accords mets-vins : Gougères, saumon fumé, brochettes de gambas. Feuilletés de Saint-Jacques, sauce au curry doux. Sole meunière. Chèvre frais ou brillat-savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques