

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2019



Pour de nombreux amateurs dont nous sommes, ce climat qui donne une des expressions les plus élégantes et complètes de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet « village ». Le raffinement et la fraîcheur des arômes, la profondeur de texture, l'éclat du fruit, associés à une trame minérale, subtile et effilée : rien ne manque !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes plus profond et argileux que plus haut sur le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot y cultivent un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

Relativement préservée du gel de début avril, les vignes ont plutôt bien résisté à la vague de chaleur du début d'été. La maturité et les équilibres des raisins se révélaient absolument impeccables, avec des acidités proches de la perfection. Après un élevage en fûts d'un peu plus d'un an, discret et ultra-précis, avec peu de bois neuf, Thierry réussit un vin à la fois intense et d'une grande finesse de constitution.

La délicatesse florale et la fraîcheur minérale s'entremêlent naturellement : on oscille entre chèvrefeuille, caillou frotté et poudre de riz, entre fleur de vigne, pollen, thé vert, craie et poussière de roche, le tout dynamisé par des notes rafraîchissantes et toniques d'écorce d'orange et de citron qui se renforcent à l'aération. Une nuance de pâte d'amande, une autre de gâteau aux pommes (type « apple-pie ») et de pain chaud apportent une touche gourmande.

On retrouve en bouche un fruit pur et juteux, sur les fruits blancs et la prune, couplé à l'énergie désormais omniprésente des agrumes, orange en tête. La finale, d'une longueur impressionnante, se dote d'accents empyreumatiques qui la rendent particulièrement excitante et salivante.

Du raffinement, du dynamisme, de la pureté : ce Chassagne-Montrachet Les Mazures est parfaitement armé pour tenir le haut de l'affiche sur les 8 ou 10 prochaines années ! Une magnifique réussite qui sera parfaite pour accompagner un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Floral et minéral : chèvrefeuille, caillou frotté, poudre de riz, fleur de vigne, pollen, thé vert, craie et poussière de roche, écorce d'orange et de citron, pain chaud, pâte d'amande, gâteau aux pommes.

Bouche : Très structurée : ample, profonde et juteuse, sur les fruits blancs et la prune, couplés à l'énergie désormais omniprésente des agrumes, orange en tête. Longue finale empyreumatique, poivrée et très salivante

Accords mets-vins : Bar grillé, noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche. Plus tard, une blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 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