

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2019



Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1er Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny !) se loge dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture et de sensualité. D'autant que ce terroir est plutôt solaire et précoce.

A cette carte d'identité s'ajoute bien sûr la qualité exceptionnelle de ce millésime 2019, aux rendements bien maigres mais où le fruit mûr et concentré a su préserver d'excellentes acidités. La subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry est un modèle du genre, soulignant le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa pureté aromatique, toute en raffinement floral, en gourmandise fruitée, complétée d'une empreinte minérale particulièrement subtile.

Le nez associe dans une belle harmonie les notes d'abricot, de poire Williams et de pêche blanche avec une dimension florale, sur le jasmin et le muguet, et des évocations subtiles de pierre-ponce, de sésame torréfié, de champignon frais et de poivre blanc. Une touche de citronnelle apporte un souffle frais, qui dynamise l'ensemble.

En bouche, le volume du fruit est impressionnant : l'entame charnue et enveloppante est gorgée de saveurs de fruits jaunes à noyau et d'ananas. Peu à peu, l'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, de plus en plus pierreux et salin. Pour finir sur une finale aux accents résolument poivrés, d'une longueur absolument incroyable. On ressent, pendant de longues minutes, ce grain minéral, cette vibration qui parlent autant au corps qu'à l'esprit.

A la fois élégant, puissant et pénétrant, voici un Premier Cru merveilleusement interprété par Thierry Pillot, qui vous ravira pour accompagner, dans quelques années, un sandre ou un bar au beurre blanc, mais aussi une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Élégant et équilibré : abricot, poire Williams et pêche blanche, une dimension florale, entre jasmin et muguet, des évocations subtiles de pierre-ponce, de sésame torréfié, de champignon frais et de poivre blanc. Une touche de citronnelle

Bouche : Le volume du fruit est impressionnant : l'entame charnue et enveloppante est gorgée de saveurs de fruits jaunes à noyau et d'ananas. Puis, l'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, pierreux et salin. Très longue finale poivrée.

Accords mets-vins : Sandre ou bar au beurre blanc, blanquette de poissons ou de veau, volaille pochée et sauce suprême aux girolles. Brillat-savarin, même truffé !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques