

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2019



Nous voici au cœur d'une parcelle historique de Chassagne-Montrachet, un de ces Clos bourguignons déjà connus au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6ème siècle... Les bénédictins y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne. Ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Aujourd'hui, deux familles se partagent le Clos originel (la dénomination Clos Saint-Jean englobant désormais les climats voisins de Rebichet et Chassagne), les Morey-Coffinet et les Pillot. Christelle et Thierry n'ont pas à aller bien loin pour rejoindre ces vignes puisque la parcelle qu'ils exploitent sur le Clos Saint-Jean est quasiment contiguë à la maison familiale.

Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Force est de constater que ce terroir est capable de donner au blanc une exceptionnelle profondeur de texture et une intensité aromatique peu commune.

Après un élevage de 18 mois environ, dont 12 mois en fûts avec à peine 10% de bois neuf puis 6 mois en cuves inox, Thierry nous régale aujourd'hui avec ce Clos Saint-Jean d'une superbe complexité, à la fois nuancé et intense. Les arômes très purs et bien définis s'enchaînent avec naturel, formant une joyeuse farandole : amandes grillées, pain chaud, pierre à fusil, chèvrefeuille et petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, un superbe trio de pommes juste cueillies, entre Granny, Reinette et Boskoop, la poire, une note finement anisée évoquant le cerfeuil, une touche de miel d'acacia et de cire fraîche, quelques agrumes subtils (on pense au citron vert), une nuance mentholée, une autre poivrée... C'est un enchantement, tout en finesse.

La bouche, enveloppante mais très active, se structure autour d'un merveilleux noyau fruité, ample et généreux, sur les pommes et les poires parfaitement mûres. En parallèle, le sol apporte une dimension pierreuse qui « accroche » et excite les papilles.

La finale est exceptionnelle d'intensité, de sapidité et d'allonge. Déjà très en place, ce 1<sup>er</sup> Cru Clos Saint-Jean, que vous pourrez envisager de goûter dans sa jeunesse, incarne à la perfection les qualités de ses origines et du

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

millésime 2019. Indispensable.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Nuancé et intense : amandes grillées, pain chaud, pierre à fusil, chèvrefeuille et fleurs blanches d'arbres fruitiers, pommes fraîches entre Granny, Reinette et Boskoop, poire, une note anisée de cerfeuil, citron vert, miel d'acacia, poivre blanc, menthe

Bouche : Superbe noyau fruité, sur la pomme Reinette et la poire. Généreuse et nourrissante mais toujours active, avec une trame pierreuse et quelques agrumes délicats. Superbe finale florale et anisée

Accords mets-vins : Homard dans son jus corsé, accompagné de légumes glacés.

Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Risotto aux langoustines et truffe blanche... Brillat-savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 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