

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2019



Voici peut-être l'un des plus aériens, intenses et verticaux premiers crus de Chassagne-Montrachet, l'un des plus rares aussi, que les amoureux de grands blancs marqués de bout en bout par une vibration pierreuse exceptionnelle, connaissent bien !

Comme son nom l'évoque, le climat de la Grande Montagne, d'une surface très réduite, occupe une position de haut de coteau, à 300 mètres d'altitude environ, au sud du finage de Chassagne. Isolé au milieu d'une végétation sauvage, qui protège ce véritable petit écosystème, il surplombe les non moins célèbres Grandes Ruchottes et Romanée. Il s'en distingue par la relative fraîcheur qui y règne et surtout, par le caractère pierreux et très calcaire du sol.

Parfaitement conscient de l'éclat particulier que ce terroir peut donner au vin, Thierry Pillot fait le choix d'un élevage sans bois neuf, qui préserve au plus près l'identité de cet exceptionnel premier Cru. Sur ce millésime 2019 solaire et naturellement concentré, le raffinement et la tension minérale se doublent d'une sensualité fruitée absolument confondante : un mariage qui fait de cette Grande Montagne l'une des réussites éblouissantes de l'année. A condition bien sûr de savoir l'attendre, ou tout du moins, de prendre soin de l'aérer longuement, sans hésiter à le carafier deux heures avant de le déguster.

On aime l'équilibre immédiat que l'on ressent entre maturité et fraîcheur, douceur et énergie. D'un côté la pomme au four et la poire pochée, la pâte de coing, la confiture d'orange, le coulis d'abricot, le chocolat blanc, la noisette et la noix de muscade, de l'autre, place au caillou mouillé, au citron vert, au fruit de la passion, au lilas, au tilleul et à la fleur d'oranger, au cerfeuil et à la réglisse !

Même sensation d'harmonie et de plénitude en bouche : on croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse et scintillante des agrumes, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière du vin et annonce une finale effilée, saline et intense, d'une longueur prodigieuse. On n'en finit pas de « sucer le caillou »...

De toute évidence, le potentiel de garde est énorme ! Du grand style et du grand terroir, pour les puristes de Chassagne, à laisser tranquillement s'ouvrir en cave quelques années pour mieux l'apprécier sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Malheureusement, le gel d'avril et surtout, la sécheresse caniculaire du début d'été, ont eu de fâcheuses conséquences sur les rendements finaux de cette petite parcelle : Thierry n'a vinifié que deux fûts de ce magnifique 1^{er} Cru La Grande Montagne...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Mûr, frais et raffiné : pomme au four et poire pochée, pâte de coing, confiture d'orange, coulis d'abricot, chocolat blanc, noisette et noix de muscade. Caillou mouillé, citron vert, fruit de la passion, lilas, tilleul, fleur d'oranger, cerfeuil, réglisse

Bouche : Harmonie et plénitude. On croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse des agrumes, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière du vin et annonce une finale effilée, saline et pénétrante

Accords mets-vins : Homard grillé, beurre d'estragon. Turbot rôti, émulsion au yuzu et jeunes légumes.



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