

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2019



Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée et Caillerets de ce trio magique de la partie méridionale du finage de Chassagne-Montrachet, situé sur les parties plutôt hautes des coteaux. Il compte ainsi parmi les crus les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus et Dent de Chien bien sûr, positionnés quant à eux plus au Nord, du côté des Grands Crus). Les amateurs du monde entier louent l'extrême sophistication et l'intensité minérale des vins qui en sont issus.

Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire très caillouteux, parcouru de bancs de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois fins, séveux et racés. La petite parcelle de 25 ares, exploitée par les Pillot, se trouve dans la partie supérieure du cru, là où les sols « rouges » sont à la fois les plus minces, pierreux mais aussi les plus riches en oxyde de fer, gage d'une belle densité du vin et de cette profondeur verticale et saline qui en fait un blanc d'exception.

Avec ces « Grandes Ruchottes », nous avons clairement eu la sensation, lors de notre dernière dégustation au Domaine, de franchir encore un palier dans l'excellence : on se rapprochait clairement de la classe d'un Grand Cru ! Sa mâche et sa puissance sensuelle semblaient regarder du côté d'un Bâtard-Montrachet, son extraordinaire raffinement floral lorgnait vers un Bienvenues tandis que sa verticalité et sa tension minérale le rapprochaient d'un Chevalier : quel programme !

S'il est encore difficile à décrire tant il semble porter en lui d'innombrables nuances, on a la sensation, au premier nez, de plonger dans un panier de fleurs fraîchement cueillies où l'on distingue le jasmin, le chèvrefeuille et la fleur d'oranger. Vient ensuite une dimension follement sensuelle, autour d'un fruité mûr et généreux : on pense à un coulis de pêche et d'abricot, à une poire pochée, mais aussi à une crème renversée au caramel, à une brioche juste sortie du four, à un beurre manié. Peu à peu, les agrumes « sortent du bois », à commencer par l'orange. On n'oublie pas non plus cette touche fumée de pierre à fusil... Quelle complexité ! Quel régal !

Même sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre incroyablement texturé et concentré, mais toujours vertical, fuselé et élégant. Il se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices, au premier rang desquelles on trouve le poivre et la noix de muscade. Il est porté par une dimension pierreuse qui le resserre et la dynamise sans cesse. La longueur en bouche et la pureté de la finale sont stupéfiantes. On a juste envie de dire : Bravo !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Incroyablement nuancé : des fleurs fraîchement cueillies entre jasmin, chèvrefeuille et fleur d'oranger. Coulis de pêche et d'abricot, poire pochée, crème renversée au caramel, brioche et beurre manié. Zeste d'orange. Pierre à fusil.

Bouche : Sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre incroyablement texturé et concentré, mais toujours vertical, fuselé et élégant. Elle se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices (poivre, muscade). Finale pierreuse

Accords mets-vins : Langouste ou homards en sauce crémeuse. Ris de veau braisé et caramel d'agrumes. Plus tard, volaille en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

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