

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2019



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs (et des plus recherchés) premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares.

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une place privilégiée de plein coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bords de marnes. Un « cocktail » idéal pour obtenir un vin à la fois gracieux et pénétrant, porté par une minéralité vibrante. Thierry a la chance d'exploiter une très vieille vigne de plus de 70 ans, plantée par son grand-père dans la partie supérieure du Cru.

Cueilli au cours de la deuxième semaine de septembre, les raisins arrivés à parfaite maturité ont fait ensuite l'objet d'une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, suivie d'un élevage en fûts pendant un an, avec peu de bois neuf (moins de 20%). Le vin a ensuite passé 6 mois supplémentaires en cuve inox, une période qui lui a permis de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. Extraordinairement concentré et profond, d'une intensité aromatique renversante, ce prodigieux millésime 2019 de « La Romanée » nous emmène cette année encore au niveau d'un Grand Cru !

Les fleurs blanches et les notes anisées jaillissent du verre, entre tilleul, œillets blancs, muguet et cerfeuil. Elles s'entremêlent autour d'une trame délicatement fumée, évoquant la pierre concassée, mais aussi iodée. Vient ensuite un fruit à l'éclat lumineux, un fruit gourmand, plein de vitalité, d'arômes et de soleil : on pense à la poire compotée et au melon frais, à l'abricot, à la pêche, à la prune jaune et à l'ananas. Viennent ensuite une touche délicate de miel, une autre de pain frais et quelques notes toniques de zeste de citron. Ici, tout s'enchaîne avec un naturel confondant.

La bouche, à la fois enveloppante et percutante, offre un volume de fruit considérable tout en préservant ce toucher d'une incroyable finesse. L'orange sanguine le dispute à la pêche de vigne, la rhubarbe à la prune... Ici, rien n'est figé, tout semble vivant et en mouvement permanent, jusqu'à cette finale montante et tendue, d'une droiture exemplaire, portée par une minéralité scintillante.

Incroyablement profond, d'une élégance absolue, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée est clairement au sommet de sa forme.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

C'est du grand art... et c'est indispensable !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Floral et finement minéral : tilleul, œillets blancs, muguet, cerfeuil. Une trame délicatement fumée, sur la pierre concassée, mais aussi iodée. Miel, zeste de citron, melon, poire compotée, abricot et pêche blanche. Pain frais.

Bouche : A la fois enveloppante et percutante, avec un touche d'une grande finesse. L'orange sanguine le dispute à la pêche de vigne, la rhubarbe à la prune. En mouvement permanent, jusqu'à cette finale montante et tendue, d'une droiture exemplaire

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde crémé et truffe. Un Navarin de homard, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, jus à l'estragon.



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