

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2020



Juste au-dessous des Charmois, ce premier cru de Saint-Aubin, limitrophe du nord du finage de Chassagne-Montrachet (du côté des Vergers et des Chenevottes), affiche en 2020 une forme éblouissante ! Thierry Pillot parvient à capter toute l'intensité minérale, énergique et incisive, de ce terroir plutôt tardif et à la combiner, dans un magistral équilibre, avec la profondeur et l'éclat d'un fruit croquant. Ce délicieux Saint-Aubin se montre littéralement vibrant.

Ce petit climat d'un peu plus de deux hectares occupe une excellente position à mi-coteau. La vigne est plantée sur des sols très calcaires assez minces, à la couleur rougeâtre qui témoigne de leur richesse en oxyde de fer. Son exposition plutôt au Nord-Est garantit une bonne luminosité tout en préservant la plante des trop fortes chaleurs d'après-midi. Ce fut d'ailleurs, cette année encore, la dernière parcelle vendangée au Domaine.

On retrouve dans ce « Pitangerets » 2020 tous les marqueurs du terroir bien sûr, avec cette trame crayeuse et tendue, mais aussi du millésime : la concentration du fruit est considérable, son intensité aromatique et sa maturité proches de la perfection !

Dès le premier nez, les notes de pierre à fusil et de caillou mouillé révèlent l'ancrage du vin dans le sol, tout en se mêlant à un fruit rayonnant, sur des évocations franches de pêche blanche, de pomme Granny et de jus de poire finement acidulé. Les zestes de citron et d'orange sanguine, la citronnelle mais aussi les petites fleurs blanches et une nuance anisée complètent ce bouquet raffiné et tonique.

En bouche, la densité impressionne, comme souvent dans les vins de Thierry Pillot, et la tension aussi. On aime l'équilibre que dégage le vin entre le poids charnu et texturé du fruit et cette trame calcaire effilée qui porte le vin en avant et stimulent les papilles. A la fois puissant et vibrionnant avec ses notes citronnées, mêlant des saveurs de fruits blancs et de marmelade d'agrumes, ce superbe "Pitangerets" nous offre une finale intense et vibratoire, d'une longueur majuscule.

Concentré, vivant et très accrocheur sur le palais, littéralement habité par le socle rocheux et l'énergie pure du fruit juste cueilli, ce Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets sera parfait d'ici 5 ans pour accompagner une aile de raie pochée au beurre noir ou un bar en croûte de sel. On adore.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Frais, énergique : caillou mouillé, pêche blanche, pomme Granny et jus de poire finement acidulé, zeste de citron, orange sanguine et citronnelle, cerfeuil, petites fleurs blanches. Noisette.

Bouche : Densité et tension. Superbe équilibre entre le poids charnu et texturé du fruit, entre fruits blancs et marmelade, et cette trame calcaire effilée qui stimulent les papilles. Finale citronnée et accrocheuse, portée par un fin grain crayeux.

Accords mets-vins : Aile de raie pochée au beurre noir. Bar en croûte de sel, beurre blanc aux salicornes. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.