

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2020



Avant de nous faire découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, on se dit, en découvrant ce vin, que Thierry Pillot frappe très fort avec ce Chassagne « Village », puissant et actif, doté d'un fruit absolument succulent.

Le vin est issu de trois micro-parcelles, très bien placées, représentant une belle diversité de terroirs. Concis du Champ, tout d'abord, située en contrebas du village, dans la partie centrale du finage : un climat bien exposé Est et Sud-Est, où la vigne est plantée sur des sols assez profonds et riches en argiles qui vont donner au vin ampleur et densité.

On descend ensuite un peu vers le Sud, tout en remontant sur le coteau, pour atteindre Les Chaumes, un terroir plus calcaire qui jouxte les premiers crus Boudriotte et Fairendes. On finit à l'extrémité méridionale du finage, juste en contrebas du secteur de Morgeot, sur le climat des Plantes Momières, traditionnellement complanté en chardonnay et pinot noir.

Toutes les vignes sont âgées d'au moins une quarantaine d'années et ont eu largement le temps de s'imprégner de l'identité profonde de chaque terroir.

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne impressionne, dès le premier nez, par ses arômes jaillissants mêlant sensualité fruitée, épices et fleurs épanouies. On voyage entre le chèvrefeuille et la violette, le poivre, la baie de genièvre et la noix de muscade, le romarin et la résine de pin, la poire pochée, la pêche blanche et une touche d'ananas, mais aussi l'orange confite, le citron vert, le pain juste sorti du four, la poudre d'amande on encore la madeleine. C'est un régal.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où le vin, dense et concentré, déploie une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles : on adore cette sensation d'une matière toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol.

Profond, actif et prodigieusement sapide, ce Chassagne-Montrachet à la persistance phénoménale est incontestablement un grand vin et se hisse avec une facilité déconcertante au niveau de bien des premiers crus. Indispensable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : Sensuel et épicé : chèvrefeuille et violette, poivre, baie de genièvre et noix de muscade, romarin et résine de pin, poire pochée, pêche blanche, une touche d'ananas, orange confite, citron vert, pain frais et madeleine juste sortie du four, amande

Bouche : Dense et concentré, elle déploie une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles. Une matière toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol. Profonde, active et très sapide.

Accords mets-vins : Camarones à la plancha; badigeonnées d'un beurre citronné aux herbes. Feuilletés de Saint-Jacques, sauce au curry doux. Sole meunière. Chèvre frais ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques