

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2020



Pour de nombreux amateurs dont nous sommes, ce climat qui donne une des expressions les plus élégantes et complètes de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet. La subtilité et la fraîcheur des arômes, la profondeur de texture, l'éclat savoureux du fruit, associés à une trame minérale tendue, salivante et épicée : rien ne manque !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes plus profond et argileux que plus haut sur le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot y cultivent un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

Les vignes ont parfaitement mis à profit le bel ensoleillement de l'été. La maturité et les équilibres des raisins se révélaient absolument impeccables, avec des acidités proches de la perfection. Après un élevage en fûts d'un peu plus d'un an, discret et ultra-précis, avec peu de bois neuf, suivi d'un passage de 6 mois en cuves, Thierry réussit un vin à la fois intense, gourmand et d'une grande finesse de constitution.

La délicatesse florale et la fraîcheur minérale s'entremêlent naturellement : on oscille entre chèvrefeuille, jasmin séché, pollen, caillou frotté, poussière de roche et poudre de riz. Autant de notes qui précèdent un fruit rayonnant, charmeur et tonique, où l'on retrouve la pêche blanche, la poire, le coing, le fruit de la passion et les zestes d'agrumes confits. Une nuance de pâte d'amande, une autre de gâteau aux pommes et de pain chaud renforcent la gourmandise du propos.

On aime en bouche ce fruit pur et juteux, sur les fruits blancs et les fruits à noyau, couplé à l'énergie désormais omniprésente des agrumes, mandarine en tête. La finale, d'une longueur impressionnante, se dote d'accents empyreumatiques et poivrés qui la rendent particulièrement excitante et salivante.

Du raffinement, de la densité, du dynamisme : ce Chassagne-Montrachet Les Mazures est parfaitement armé pour tenir le haut de l'affiche sur les 8 ou 10 prochaines années ! Une magnifique réussite qui sera parfaite pour accompagner un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Floral et minéral : chèvrefeuille, jasmin séché, pollen, caillou frotté, poussière de roche et poudre de riz, pêche blanche, poire, coing, fruit de la passion, zestes d'agrumes confits. Des nuances de pâte d'amande, de gâteau aux pommes et de pain chaud.

Bouche : Très structurée : ample, profonde et juteuse, sur les fruits blancs et la prune, couplés à l'énergie désormais omniprésente des agrumes, mandarine en tête. Longue finale empyreumatique, poivrée et très salivante

Accords mets-vins : Bar grillé, noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche. Plus tard, un risotto.



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 : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques