

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2020



Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1er Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny) se loge dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture et de sensualité. D'autant que ce terroir est plutôt solaire et précoce.

A cette carte d'identité s'ajoute bien sûr la qualité exceptionnelle du millésime 2020, où le fruit mûr et concentré a su préserver d'excellentes acidités. La subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry est un modèle du genre, soulignant le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa pureté aromatique, toute en raffinement floral, en gourmandise fruitée, complétée d'une empreinte minérale subtile.

Le nez associe dans une belle harmonie les notes d'abricot, de poire Williams et de coulis de pêche blanche avec une dimension florale, sur le jasmin et le miel d'acacia, et des évocations de pierre-ponce, d'amande grillée, de pain toasté et de poivre blanc. Une touche de citronnelle mais aussi d'herbes fines, entre cerfeuil et romarin, apporte un souffle frais et dynamisant.

En bouche, le volume du fruit est impressionnant : l'entame charnue et enveloppante vous étreint, gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes. Peu à peu, l'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, de plus en plus pierreux. Pour finir sur une finale aux accents salins, d'une longueur absolument incroyable. On ressent, pendant de longues minutes, ce grain minéral, cette vibration qui parlent autant au corps qu'à l'esprit.

Élegant, puissant et pénétrant, voici un Premier Cru merveilleusement interprété par Thierry Pillot, qui vous ravira pour accompagner, dans quelques années, un sandre ou un bar au beurre blanc, une blanquette de veau, mais aussi une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux champignons sauvages. Succulent...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Élégant et équilibré : abricot, poire Williams, coulis de pêche blanche, jasmin et miel d'acacia, évocations subtiles de pierre-ponce, d'amande grillée, de pain toasté et de poivre blanc, citronnelle, cerfeuil et romarin.

Bouche : Le volume du fruit est impressionnant : l'entame charnue et enveloppante est gorgée de saveurs de fruits jaunes à noyau et d'ananas. Puis, l'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, pierreux et salin. Très longue finale poivrée.

Accords mets-vins : Sandre ou bar au beurre blanc, blanquette de poissons ou de veau, volaille pochée et sauce suprême aux girolles. Brillat-savarin, même truffé !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques