

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2021



Lors de notre découverte du millésime 2021 au Domaine, en octobre dernier, nous avons comme d'habitude démarré les réjouissances avec cet Aligoté, qui venait juste d'être mis en bouteille : avouons-le, nous avons pris une « claque » ! Mais une claque comme celle-là, on en redemande encore et encore...

Par sa précision et sa gourmandise aromatique, son intensité, la qualité exceptionnelle de ses équilibres, sa densité hors-norme et sa formidable sensation de pureté et d'énergie en bouche, cet Aligoté, issu d'une vigne centenaire du finage de Chassagne, explose les standards et s'élève à des hauteurs stratosphériques pour l'appellation. Cette vigne plus tardive, située sur les bas de coteau, fut l'une des rares à être relativement épargnée par le gel. Cependant, ici, les rendements de ces vieux ceps sont naturellement très faibles.

Pour cet aligoté à la concentration et au relief hors-norme, Thierry fait le choix d'un élevage en fûts tout comme pour les meilleurs crus du domaine. Il veille à n'utiliser que des barriques de 4 à 5 vins, afin de limiter la prise de bois et préserver l'intense pureté aromatique du fruit.

Le nez offre aujourd'hui un profil hautement expressif, charmeur et énergique : la noisette grillée et une note fumée de pierre à fusil s'entremêlent avec d'élégantes nuances florales, sur le chèvrefeuille et les fleurs du verger. L'éclat du fruit est remarquable, sur des évocations de poire juteuse, de pêche de vigne mais aussi de citron vert et de bergamote. Vient enfin une dimension plus sensuelle, évoquant brioche, poudre d'amande et épices douces (noix de muscade en tête).

On retrouve en bouche une splendide maturité du fruit et une densité peu commune à ce niveau : l'entame est ample et soyeuse, le milieu de bouche juteux, sur des saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes frais. Du volume sans lourdeur, un toucher fluide et dynamique, une sensation de pureté évoquant une eau de roche, une finale saline, légèrement acidulée et surtout, incroyablement longue : tout y est.

Bien plus qu'un compagnon d'apéritif, voici le partenaire idéal de quelques grands classiques de la cuisine bourguignonne, au premier rang desquels on trouvera escargots et cuisses de grenouille ! Il vous réglera également pour accompagner un saumon, sous toutes ses formes, ou encore un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux crustacés. Autre option, un soufflé au Comté. A l'aveugle, vous serez certainement nombreux à penser goûter un Chassagne-Montrachet ou encore un Pouilly-Fuissé : que nenni, voilà « juste » un Bourgogne aligoté !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

A ne rater sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur et tonique : noisette grillée et pierre à fusil, chèvrefeuille et fleurs du verger, poire juteuse et pêche de vigne, citron vert et bergamote, brioche, poudre d'amande et épices douces

Bouche : Dense, mûre et dynamique : un toucher fluide et dynamique sur des saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes frais. Sensation de pureté d'une eau de roche, une finale saline, légèrement acidulée. Très persistante

Accords mets-vins : Escargots de Bourgogne ou cuisses de grenouille en fricassée. Des poissons plutôt gras (saumon en tête, sous toutes ses formes !), une belle mortadelle, des rillettes d'oie, mais aussi un plateau de fruits de mer et crustacés



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques