

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2021



Vous aimez le chardonnay bourguignon, ses notes à la fois rocailleuses, florales, beurrées et son fruit enjôleur ? Vous cherchez un vin élégant, frais, profond et plein de vie, déjà expressif, à ouvrir en toute occasion, à déguster aussi bien en apéritif, avec des gougères au Comté, que pour accompagner un poisson poché ou des langoustines snackées ? Ce Bourgogne, d'une intensité d'arômes et de saveurs peu commune, est fait pour vous : ne vous y trompez pas, malgré son statut de "simple régional", il a tout d'un Chassagne de haut vol...

Succulent et d'une incroyable fraîcheur, doté d'un bouquet expressif et élégant qui mêle harmonieusement une composante florale raffinée, un fruité mûr et gourmand, des nuances citronnées et une minéralité subtile aux accents fumés et épicés, ce Bourgogne nous emmène très loin et très haut.

Issu de parcelles situées sur les finages de Chassagne et Remigny, il bénéficie des mêmes soins à la vigne que les crus du Domaine (labour et griffage des sols, amendements organiques, limitation des rendements, vendange et tri manuels...), et d'un long élevage redoutablement précis, d'abord en fûts pendant 12 mois (sans bois neuf) puis en cuves, durant 6 mois supplémentaires. Après s'être nourri de ses lies, le vin remis en masse regagne ainsi en tension et parfait son homogénéité.

Aujourd'hui, cet impressionnant Bourgogne séduit dès le premier nez par son élégance et sa complexité aromatique mais aussi par la belle énergie qu'il dégage : passée une première touche finement empyreumatique, entre noisette grillée et silex frotté, on tombe sous le charme de notes florales raffinées et aériennes, qui nous plongent au cœur d'un verger fleuri. Viennent ensuite des évocations franches de sorbet au citron, de mandarine, de pêche blanche et de poire qui semblent jaillir du verre. Les épices ne sont pas loin, entre poivre blanc, noix de muscade et baie de genièvre, accompagnées de notes gourmandes et sensuelles qui s'affirment au fil de l'aération, autour de la pâte d'amande, du financier et de fruits à noyau beurrés. C'est un pur délice !

Véritablement jouissif, le vin offre en bouche un volume de fruit considérable ! Son toucher texturé mais fluide annonce un cortège de fruits frais et savoureux, autour de la pomme beurrée, de la pêche, de l'abricot, d'une poire pochée parsemée d'éclat d'amandes. Le milieu de bouche est animé d'une tension stimulante. Sur la finale, la sensation de fraîcheur énergique s'impose, avec ses rappels de citron confit. Crayeuse et salivante, elle nous impressionne par sa persistance.

Un « régional » qui tient la dragée haute à bien des Chassagnes « village »

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

! Nous tenons là un sérieux candidat au titre de « meilleur Bourgogne » du millésime...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Élégant, complexe : noisette grillée et silex frotté, fleurs du verger, sorbet au citron, mandarine, pêche blanche et poire, poivre blanc, noix de muscade et baie de genièvre, fruits à noyau beurrés

Bouche : Un toucher texturé mais fluide annonce un cortège de fruits frais et savoureux, autour de la pomme beurrée, de la pêche, de l'abricot, de la poire pochée et des éclats d'amandes. Tension stimulante, sensation de fraîcheur sur le citron confit

Accords mets-vins : Apéritif (gougères, dés de comté ou de chèvre affiné, saumon fumé, feuilleté au sésame). Langoustines ou crevettes mayonnaise. Poissons pochés ou grillés. Dans 3 ou 5 ans, une blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques