

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2021



Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne. Avec ces sols un peu plus profonds, il donne le plus souvent des blancs à la fois amples et texturés, au fruit généreux, sensuel même, et à la minéralité excitante. Sur ce rare et splendide millésime 2021, l'identité du terroir est parfaitement sublimée, offrant ce mariage réussi entre croquant savoureux du fruit, élégance florale et minéralité pierreuse, saline.

Ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1er Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire à l'est et au sud-est et les mêmes sols marno-calcaires riches en oxyde de fer.

Pas étonnant, finalement, qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle parcelle de plus d'un hectare de vieilles vignes ayant dépassé le demi-siècle. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Thierry a cueilli autour du 20 septembre 2021 un raisin concentré, très aromatique, à la fois mûr et chargé d'une acidité brillante. Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste, toujours discret, pendant près de 18 mois au total, sans bois neuf cette année.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par son charme élégant, complexe, balançant entre la gourmandise du fruit, la fraîcheur florale aérienne et une trame pierreuse aux accents fumés, toujours à la relance. La douceur raffinée des notes de pollen, de fleurs blanches juste écloses, d'herbes fraîches anisées s'articule à merveille avec les évocations gourmandes de nougat, d'amande, de biscuit légèrement vanillé, de fruits blancs et de prune jaune. Quelques agrumes, entre citron de Menton et cédrat confit, apportent à l'ensemble une touche tonique. Tout comme une note épicée de baie de genièvre. Tout au long de la dégustation, une touche subtile de pierre à fusil plane au-dessus du verre.

La bouche, d'une texture souple et dynamique, est gorgée de fruits du verger mûrs et juteux, entre poire, pomme Boskoop, mirabelle et nectarine. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche cette droiture exemplaire et cette excitante arête acidulée. La finale, intense et stimulante, avec ses accents de « bitter lemon », nous fait saliver pendant de longues secondes.

Il y a du soleil et de la fraîcheur, de la texture et de la vibration, de la souplesse et de la tension : en un mot de l'équilibre. Voici

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, magnifiquement interprété par un des plus brillants vigneron de Chassagne-Montrachet !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Sensuel et incisif : pollen, fleurs blanches, herbes fraîches anisées, poussière de roche et fine note fumée, nougat, noisette, poire, pêche blanche et prune jaune, citron de Menton et cédrat confit. Biscuit vanillé

Bouche : Texture souple et dynamique, gorgée de fruits du verger bien mûrs entre poire, pomme Boskoop, mirabelle et nectarine. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche cette droiture et cette excitante arête acidulée. Finale aux accents de bitter lemon

Accords mets-vins : Filet de bar aux agrumes. Saint-Pierre aux épices douces. Langoustines justes snackées, émulsion de jus de coque et yuzu. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques