

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2021



Avant de nous faire découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, on se dit, en découvrant ce vin, que Thierry Pillot frappe très fort avec ce Chassagne « Village », intense et actif, doté d'un fruit absolument succulent.

Le vin est issu de trois micro-parcelles, très bien placées, représentant une belle diversité de terroirs. Concis du Champ, tout d'abord, située en contrebas du village, dans la partie centrale du finage : un climat bien exposé Est et Sud-Est, où la vigne est plantée sur des sols assez profonds et riches en argiles qui vont donner au vin ampleur et densité.

On descend ensuite un peu vers le Sud, tout en remontant sur le coteau, pour atteindre Les Chaumes, un terroir plus calcaire qui jouxte les premiers crus Boudriotte et Fairendes. On finit à l'extrémité méridionale du finage, juste en contrebas du secteur de Morgeot, sur le climat des Plantes Momières, traditionnellement complanté en chardonnay et pinot noir.

Toutes les vignes sont âgées d'au moins une quarantaine d'années et ont eu largement le temps de s'imprégner de l'identité profonde de chaque terroir.

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne-Montrachet impressionne, dès le premier nez, par son élégance, son intensité et sa vibration verticale qui le rapproche, à certains égards, du célèbre finage voisin de Puligny-Montrachet. On voyage entre la poudre de roche et la pierre à fusil, le chèvrefeuille et les fleurs du verger, le poivre et la baie de genièvre, le cerfeuil et le romarin, la poire juteuse, la pêche blanche et le fruit de la passion, mais aussi le citron vert, le pain juste sorti du four, l'amande on encore le panettone aux agrumes confits. C'est un régal.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où le vin, intense et fuselé, déploie une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles : on adore la sensation d'une matière étirée, toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol.

Brillant, actif et prodigieusement sapide, ce Chassagne-Montrachet est incontestablement un grand vin et se hisse avec une facilité déconcertante au niveau de bien des premiers crus. Indispensable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : Gourmand, tonique, épicé : poudre de roche, pierre à fusil, chèvrefeuille, fleurs du verger, poivre, baie de genièvre, cerfeuil, romarin, poire juteuse, pêche blanche, fruit de la passion, citron vert, pain toasté, amande, panettone aux agrumes confits

Bouche : Intense et fuselée, une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles : on adore cette sensation d'une matière étirée, toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol.

Accords mets-vins : Camarones à la plancha badigeonnées d'un beurre citronné aux herbes. Feuilletés de Saint-Jacques, sauce au curry doux. Sole meunière. Chèvre frais ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques