

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2021



Pour de nombreux amateurs dont nous sommes, ce climat donne une des expressions les plus élégantes et complètes de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet. La précision et la fraîcheur des arômes, la profondeur de texture, l'éclat savoureux du fruit, associés à une trame minérale tendue, salivante et épicée : rien ne manque !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes un peu plus profond et argileux que plus haut sur le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot y cultivent un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

Les vignes ont parfaitement mis à profit l'ensoleillement durablement revenu à partir de mi-août pour parfaire les maturités des baies. Thierry et Chrystelle ont attendu la deuxième moitié du mois de septembre pour lancer les vendanges. La maturité et les équilibres des raisins se révélaient absolument impeccables, avec des acidités scintillantes en parfait contrepoint d'une matière riche, fruit de rendements bien faibles. Après un élevage en fûts d'un peu plus d'un an, sans bois neuf, suivi d'un passage de 6 mois en cuves, Thierry réussit un vin à la fois intense, gourmand et d'une grande finesse de constitution.

Dès le premier nez, ce qui frappe ici d'emblée, c'est la finesse et la précision de définition. La délicatesse florale et la fraîcheur minérale s'entremêlent naturellement : on oscille entre chèvrefeuille, miel de genêt, pollen, cerfeuil, caillou frotté et poussière de roche. Autant de notes qui précèdent un fruit rayonnant, charmeur et tonique, où l'on retrouve la pêche blanche, la poire, le coing, le citron vert, la mandarine et une touche à la fois charmeuse et stimulante de fruit de la passion. Une nuance de noisette grillée, une autre de pain chaud renforcent la gourmandise du propos.

On aime en bouche le fruit pur et juteux, sur les fruits blancs et les fruits à noyau, couplé à l'énergie désormais omniprésente des agrumes, orange et mandarine en tête. La finale, d'une longueur impressionnante, se dote d'accents empyreumatiques et poivrés qui la rendent particulièrement excitante et salivante.

Par ses somptueux équilibres de structure et sa tension au laser, ce Chassagne-Montrachet Les Mazures est parfaitement armé pour aller très loin dans le temps et tenir le haut de l'affiche sur au moins 10 ans ! Une magnifique réussite qui sera parfaite pour accompagner un bar grillé, des noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Fin, précis : chèvrefeuille, miel de genêt, pollen, cerfeuil, caillou frotté, poussière de roche. Un fruit rayonnant, charmeur et tonique, entre pêche blanche, poire, coing, citron vert, mandarine et fruit de la passion. Noisette grillée. Pain chaud.

Bouche : Très structurée, un fruit pur et juteux, sur les fruits blancs et les fruits à noyau, couplé à l'énergie désormais omniprésente des agrumes, orange et mandarine en tête. La finale longue et salivante se dote d'accents empyreumatiques et poivrés

Accords mets-vins : Bar grillé, noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées « poivre et sel » accompagnées de coriandre fraîche. Plus tard, un risotto aux langoustines ou à la truffe blanche.



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 : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques