

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2021



Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1er Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny) se loge dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture, de gourmandise charnue. D'autant que ce terroir est plutôt solaire et précoce.

A cette carte d'identité s'ajoute bien sûr la nature particulière de ce millésime 2021 plutôt frais et tardif, mais aussi très concentré, du fait de rendements infimes. Si bien que cette année, ce Champs Gains s'illustre à ce stade comme un des vins les plus subtils et raffinés de cette incroyable collection. Sans pour autant manquer de cette mâche savoureuse typique du Cru et d'une sapidité mémorable. La subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry est un modèle du genre, soulignant le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa pureté aromatique, toute en raffinement floral, en gourmandise fruitée, en empreinte minérale délicatement fumée.

Le nez associe dans une belle harmonie les notes fraîches et toniques de groseille à maquereau, de citron jaune, de rhubarbe et d'anis étoilé avec des arômes plus sensuels et enveloppants de crème fouettée à la poire, de brugnion bien mûr, de jasmin, de miel fin et de brioche toastée. Une touche de poivre blanc voisine avec des effluves fumées de pierre à fusil et d'amande torréfiée.

En bouche, on est séduit par la sensation d'équilibre entre une matière dense et fuselée, plutôt enveloppante en entame, et un milieu de bouche au rebond magnifique, animée d'une tension minérale et acidulée qui électrise chaque papille. L'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, de plus en plus pierreux. Pour finir sur une finale aux accents salins et iodés, à la longueur absolument incroyable. On ressent, pendant de longues minutes, ce grain minéral, cette vibration qui parle autant au corps qu'à l'esprit.

Élegant, intense et pénétrant, voici un Premier Cru interprété par un virtuose, qui vous ravira pour accompagner, dans sa jeunesse, des langoustines snackées et leur jus de tête à l'estragon. Plus tard, on ira sur un turbot rôti et sa sauce hollandaise, une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux noix de Saint-Jacques. Succulent...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Tonique et sensuel : groseille à maquereau, citron jaune, rhubarbe et anis étoilé, des arômes plus enveloppants de crème fouettée à la poire, de brugnion bien mûr, de jasmin, de miel et de brioche toastée. Poivre, pierre à fusil, éclat d'amande

Bouche : Somptueux équilibre entre une matière dense et fuselée, enveloppante en entame, et un milieu de bouche au rebond magnifique, animée d'une tension minérale et acidulée électrisante. Finale aux accents salins et iodés, d'une longueur absolument incroyable

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, des langoustines snackées, jus de tête à l'estragon. Plus tard, un turbot rôti et sa sauce hollandaise, une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux noix de Saint-Jacques .
Brillat-savarin truffé !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques