

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2021



Nous voici au cœur d'une parcelle historique de Chassagne-Montrachet, un de ces Clos bourguignons déjà connus au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6ème siècle... Les bénédictins y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne. Ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Aujourd'hui, deux familles se partagent le Clos originel (la dénomination Clos Saint-Jean englobant désormais les climats voisins de Rebichet et Chassagne), les Morey-Coffinet et les Pillot. Christelle et Thierry n'ont pas à aller bien loin pour rejoindre ces vignes puisque la parcelle qu'ils exploitent sur le Clos Saint-Jean est quasiment contiguë à la maison familiale.

Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Force est de constater que ce terroir est capable de donner au blanc un grand raffinement de texture doublé d'une belle intensité aromatique.

Après un élevage de 18 mois environ, dont 12 mois en fûts, sans bois neuf cette année, puis 6 mois en cuves inox, Thierry nous régale aujourd'hui avec ce Clos Saint-Jean d'une superbe complexité, nuancé et intense. Les arômes très purs et bien définis s'enchaînent avec naturel, formant une joyeuse farandole : amandes grillées, pain chaud, brioche au beurre, fleurs de pommier ou de pêcher, jasmin, la pêche blanche et son noyau, la poire, une note finement anisée de cerfeuil, une touche de miel d'acacia, quelques agrumes subtils autour du zeste de citron vert et de la mandarine, des nuances d'épices toniques entre poivre blanc et gingembre... C'est un enchantement, mêlant grâce et puissance.

La bouche, dense mais très active, se structure autour d'un noyau fruité expressif et généreux, sur les fruits blancs et la pêche. En parallèle, le sol apporte une dimension pierreuse qui retend sans cesse le propos et excite les papilles.

La finale est exceptionnelle d'intensité, de sapidité et d'allonge, portée en avant par une touche de gingembre. Déjà bien en place, ce 1er Cru Clos Saint-Jean, que vous pourrez envisager de goûter dans sa jeunesse, incarne à la perfection l'identité de ses origines et les somptueux équilibres d'un millésime 2021 aussi rare que convoité. Majeur.

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 1er Cru Clos Saint-Jean - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Nuancé et intense : amandes grillées, pain chaud, brioche au beurre, fleurs de pommier ou de pêcher, jasmin, pêche blanche, poire, cerfeuil anisé, miel d'acacia, agrumes subtils autour du zeste de citron vert et mandarine, poivre blanc, gingembre

Bouche : Dense mais très active, autour d'un merveilleux noyau fruité, expressif et généreux, sur les fruits blancs et la pêche. Une dimension pierreuse qui retend sans cesse le propos et excite les papilles. Finale stimulante sur une note de gingembre

Accords mets-vins : Homard dans son jus corsé, accompagné de légumes glacés.

Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Risotto aux langoustines et truffe blanche... Brillat-savarin.



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