

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2015



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, donnant des blancs à la fois amples, au fruit généreux et à la minéralité empyreumatique typique.

Pas étonnant, tant ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1^{er} Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition à l'est et au sud-est et les mêmes sols argilo-calcaires peu profonds et riches en oxyde de fer.

Pas étonnant non plus qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle vigne de plus d'un hectare. Là encore, exploitant au mieux la vivacité de la vigne et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Chrystelle et Thierry ont cueilli en 2015 un raisin très sain et à parfaite maturité, à l'impeccable équilibre sucre-acidité. Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste et discret, pendant une quinzaine de mois avec peu de bois neuf.

A l'arrivée, nous avons été charmés par le résultat : passée une jolie réduction aux accents « grillés », le fruit est particulièrement expressif et enjôleur, entre poire, fruits à noyau, citron et une touche de fruit exotique évoquant la goyave. Très vite, on retrouve une vraie finesse de style et la qualité du terroir, à travers de belles notes florales et délicatement épicées.

En bouche, le vin confirme son parfait équilibre et sa belle stature, mêlant avec harmonie une attaque assez puissante et une trame minérale qui vibre sur le palais. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, magnifiquement interprété par un excellent vigneron de Chassagne !

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très beau fruit : poire, fruits à noyau et une touche de fruit exotique (goyave). Pierre à fusil. Noisettes grillées. Beurre frais. Fleur d'acacia. Citron.

Bouche : Attaque puissante, superbes équilibres sur le fruit et une trame saline et épicée très dynamisante. Remarquable persistance.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Saint-Pierre aux épices douces. Risotto aux langoustines. Volaille à la crème. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.