

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2015



Voici, pour de nombreux amateurs dont nous sommes, un des climats qui donnent une expression racée et très aboutie de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet « village » : l'ampleur et la puissance, la générosité du fruit, associées à une trame minérale et fumée, tellement typique !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien placé : juste en contrebas du 1er Cru Champs Gains, il bénéficie d'un sol certes plus profond et argileux que plus haut dans le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot cultivent ici un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

On retrouve toute l'élégance du style « Pillot » : grâce à une vendange à juste maturité, et un élevage particulièrement fin et précis, Thierry réussit un vin où la fraîcheur et la minéralité fumée s'expriment avec une vraie netteté, donnant un bel équilibre à ce vin ample en attaque et gorgé de fruit. Aubépine, eucalyptus et notes de silex frotté accompagnent ainsi de délicieux arômes de pomme granny, de pêche blanche et d'ananas, relevés d'une touche de zestes d'agrumes et d'arômes de fruits secs.

Bien sûr, le vin, déjà expressif et doté d'une belle allonge, devrait continuer à s'affiner dans les 4 ou 5 prochaines années : sa belle acidité, au service d'une expression pure du terroir, promet de très beaux lendemains. Il vous ravira alors sur une sole meunière, des gambas sautées « poivre et sel » ou une fricassée de volaille à la crème d'estragon.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, eucalyptus, silex frotté accompagnent ainsi de délicieux arômes de pomme granny, de pêche blanche et d'ananas, relevés d'une touche citronnée. Fruits secs.

Bouche : De la puissance, beaucoup de chair, soutenues par une trame acide rafraîchissante qui promet de très beaux lendemains. Gros potentiel.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt des poissons ou des gambas sautées poivre et sel. Demain : une sole meunière, ou une fricassée de volaille à la crème d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques