

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2015



Nous voici au cœur d'une parcelle mythique 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 6^{ème} siècle... Les bénédictines 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. 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. Ce n'est pas nous qui nous en plaindront tant ce terroir donne au blanc une exceptionnelle profondeur de texture et d'arômes.

Après un élevage de 18 mois environ, intégrant moins d'un cinquième de fûts neufs, Thierry Pillot nous propose aujourd'hui ce Clos Saint-Jean impressionnant de densité. La texture finement glycinée révèle l'éclat et la pulpe du fruit, tandis que le bouquet, passées de belles notes grillées, se pare de mille nuances florales et délicatement épicées.

L'équilibre en bouche est remarquable, et le vin, doté de fins amers évoquant la quinine et le gingembre, associés à un très beau fruit, entre pomme verte, poire et pêche blanche, n'en finit pas de vous faire saliver. Un grand blanc, à la fois charnu et minéral, qui vous réglera dans 5 ans ou plus avec un crustacé en sauce ou des ris de veau braisés.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Complexe et raffiné : fleur de vigne, aubépine, acacia, fruits secs, pierre à fusil, crème brûlée, coing, peau de pêche, écorce d'orange...

Bouche : Beaucoup de puissance et de mâche en attaque, mais la trame minérale affine très vite la sensation en bouche, beaux amers rafraîchissants. Superbe finale, à la fois pleine et étirée.

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

Risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines. Le plus : quelques copeaux de truffe blanche... Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage s'impose



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques