

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2022



Lors de notre découverte du millésime 2022 au Domaine, en octobre dernier, nous avons comme d'habitude démarré les réjouissances avec cet Aligoté, mis en bouteille tout à la fin du mois d'août : avouons-le, cette année encore, nous avons pris une « claque » ! Mais une claque comme celle-là, on en redemande encore et encore...

Par sa précision et sa fraîcheur aromatique, son intensité, la qualité exceptionnelle de ses équilibres, son énergie savoureuse, acidulée et sa profondeur en bouche, cet Aligoté, issu pour une bonne part d'une vigne centenaire du finage de Chassagne, explose les standards et s'élève à des hauteurs que l'on n'a pas l'habitude d'atteindre (ni d'attendre!) avec ce type de vin.

Pour cet aligoté à l'énergie et la persistance hors-norme, Thierry fait le choix d'un élevage en fûts tout comme pour les meilleurs crus du domaine. Il veille cependant à n'utiliser que des grandes barriques de 4 à 5 vins, afin de limiter la prise de bois et préserver la pureté aromatique du fruit.

Le nez offre aujourd'hui un profil hautement expressif, charmeur et tonique : les éclats de noisette grillés et une note fumée de pierre à fusil s'entremêlent avec d'élégantes nuances florales, sur le chèvrefeuille et les fleurs du verger. L'éclat du fruit est remarquable, autour d'évocations de poire juteuse, de pomme Granny mais aussi de citron vert et de zeste de mandarine confit. Vient enfin une dimension plus gourmande, rappelant la brioche et les épices douces (noix de muscade en tête).

On retrouve en bouche une splendide maturité du fruit et une densité peu commune à ce niveau : l'entame est ample et soyeuse, le milieu de bouche juteux, sur des saveurs franches de fruits blancs croquants et d'agrumes à peine confits. Du relief ciselé, un toucher fluide et dynamique, parfaitement soutenu par l'expression du sol, une finale saline, acidulée et surtout, incroyablement longue : tout y est.

Bien plus qu'un compagnon d'apéritif, voici le partenaire idéal de quelques grands classiques de la cuisine bourguignonne, au premier rang desquels on trouvera escargots et cuisses de grenouille ! Il vous réglera également pour accompagner un saumon, sous toutes ses formes, ou encore un plateau de fruits de mer. Autre option, un soufflé au Comté. A l'aveugle, vous serez certainement nombreux à penser goûter un Chassagne-Montrachet ou encore un Pouilly-Fuissé : que nenni, voilà « juste » un Bourgogne aligoté !

A ne rater sous aucun prétexte.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif, charmeur et tonique :
noisette grillée, pierre à fusil,
chèvrefeuille et fleurs du verger, poire
juteuse, pomme Granny, citron vert, zeste
de mandarine confit, brioche et épices
douces (noix de muscade en tête).

Bouche : Ample et soyeuse, mûre et
dense. Saveurs franches de fruits blancs
croquants et d'agrumes à peine confits.
Relief ciselé, toucher fluide et dynamique,
soutenu par l'expression du sol, une
finale saline, acidulée et incroyablement
longue.

Accords mets-vins : Escargots et cuisses
de grenouille, un saumon, sous toutes ses
formes, ou encore un plateau de fruits de
mer, un soufflé au Comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques