

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2022



Vous aimez le chardonnay bourguignon, ses notes à la fois rocailleuses, florales, beurrées et son fruit enjôleur ? Vous cherchez un vin élégant, frais, profond et plein de vie, déjà expressif, à ouvrir en toute occasion, à déguster aussi bien en apéritif, avec des gougères au Comté, que pour accompagner un poisson poché ou juste grillé ? Ce Bourgogne, d'une intensité d'arômes et de saveurs peu commune, est fait pour vous !

Succulent et frais, doté d'un bouquet expressif et élégant qui mêle harmonieusement une composante florale raffinée, un fruité pur et gourmand, des nuances citronnées et une minéralité subtile aux accents fumés et épicés, ce Bourgogne nous emporte déjà très loin et très haut.

Issu de parcelles situées sur les finages de Chassagne et Remigny, il bénéficie bien sûr des mêmes soins à la vigne que les crus du Domaine (labour et griffage des sols, amendements organiques, couverts végétaux, limitation des rendements, vendange et tri manuels...), et d'un long élevage redoutablement précis, d'abord en fûts pendant 12 mois (sans bois neuf) puis en cuves, durant 6 mois supplémentaires. Après s'être nourri de ses lies, le vin soutiré puis remis en masse regagne ainsi en tension et parfait son homogénéité.

Aujourd'hui, cet impressionnant Bourgogne séduit dès le premier nez par son élégance aromatique et l'agréable sensation de fraîcheur qu'il dégage : passée une première touche finement grillée, entre sésame torréfié et silex frotté, on tombe sous le charme de notes florales raffinées et aériennes, qui nous plongent au cœur de prairies et de vergers en fleurs. Viennent ensuite des évocations franches de sorbet au citron, de mandarine, de pêche blanche, de pomme Boskoop et de poire qui semblent jaillir du verre. Les épices ne sont pas loin, autour du poivre blanc, de la noix de muscade et de la baie de genièvre, accompagnées de notes gourmandes, plus sensuelles, qui s'affirment au fil de l'aération, entre pâte d'amande, financier et biscuit rose. C'est un pur délice !

Juteux, fuselé, le vin offre en bouche un beau volume de fruit. Son toucher enveloppant annonce un cortège de fruits frais et savoureux, autour de la pomme beurrée, de la pêche, d'un sorbet à la poire parsemé d'éclat d'amandes. Le milieu de bouche est animé d'une tension stimulante aux accents citronnés. Sur la finale, une sensation de fraîcheur énergique s'impose, encadrant un noyau pierreux effilé, très accrocheur. Crayeuse et salivante, elle nous épate par sa persistance.

Un « régional » qui tient la dragée haute à bien des Chassagnes « village » ! Encore une fois cette année, nous tenons là un sérieux candidat au titre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de « meilleur Bourgogne » du millésime...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Élégant, frais : sésame torréfié et silex frotté, prairies et de vergers en fleurs, sorbet au citron, mandarine, pêche blanche, pomme Boskoop, poire, poivre blanc, noix de muscade, baie de genièvre, pâte d'amande, financier, biscuit rose.

Bouche : Juteuse, fuselée, beau volume de fruit, toucher enveloppant, fruits frais et savoureux, milieu de bouche à la tension stimulante et aux accents citronnés. Longue finale crayeuse et salivante à la fraîcheur énergique encadrant un noyau pierreux effilé.

Accords mets-vins : Apéritif (gougères, dés de comté ou de chèvre affiné, saumon fumé, feuilleté au sésame). Langoustines ou crevettes mayonnaise. Poissons pochés ou grillés. Dans 3 ou 5 ans, une blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques