

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2022



Parmi les premiers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne. Avec ces sols un peu plus profonds, il donne le plus souvent des blancs profonds et texturés, au fruit généreux, sensuel même, et à la minéralité excitante. En 2022, l'identité du terroir est parfaitement respectée, offrant ce mariage réussi entre maturité savoureuse du fruit, fraîcheur et salinité stimulante.

Ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1er Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire à l'est et au sud-est et les mêmes sols marno-calcaires riches en oxyde de fer.

Pas étonnant, finalement, qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle parcelle de plus d'un hectare de vieilles vignes ayant dépassé le demi-siècle. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Thierry a cueilli à la fin du mois d'août un raisin concentré, très aromatique, à l'impeccable équilibre sucre-acidité... Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage toujours juste, pendant près de 18 mois au total.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par son charme sensuel et sa dimension pierreuse aux accents fumés et salins. La douceur raffinée des notes de pollen, de fleurs blanches et jaunes s'articule à merveille avec les évocations gourmandes de nougat, de noisette, de pêche blanche, de pomme Golden et de coulis d'abricot. Au fil de l'aération, le nez devient de plus en plus aérien et rafraîchissant : on reconnaît maintenant la fleur d'acacia, la jeune pousse de cerfeuil, mais aussi un sorbet au citron vert ou au pomelo. Tout au long de la dégustation, une nuance fumée délicate plane au-dessus du verre.

La bouche, d'une texture souple et bien fuselée, est gorgée de fruits du verger mûrs et juteux. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche cette droiture exemplaire et cette excitante arête saline et acidulée. La finale, intense et stimulante, portée par de fins amers de zeste de citron vert, nous fait saliver pendant de longues secondes.

Il y a là du soleil et de la fraîcheur, de la texture et de la vibration, de la souplesse et de la tension : en un mot de l'équilibre. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, complet et inspirant, magnifiquement interprété par un des plus brillants vigneron de sa génération !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Sensuel et minéral : pierreuse aux accents fumés et salins, pollen, fleurs blanches et jaunes, nougat, noisette, pêche blanche, pomme Golden, coulis d'abricot, fleur d'acacia, cerfeuil, sorbet au citron vert ou au pomelo.

Bouche : Texture souple et fuselée, gorgée de fruits du verger bien mûrs et juteux. Milieu de bouche à la droiture exemplaire et à l'arête saline et acidulée. Longue finale, intense et stimulante, portée par de fins amers de zeste de citron vert.

Accords mets-vins : Filet de bar aux agrumes. Saint-Pierre aux épices douces. Langoustines justes snackées, émulsion de jus de coque et yuzu. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques