

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2022



Avant de nous faire découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, on se dit, en découvrant ce vin, que Thierry Pillot frappe très fort avec ce Chassagne « Village », puissant et actif, doté d'un fruit absolument succulent.

Le vin est issu de trois micro-parcelles, très bien placées, représentant une belle diversité de terroirs. Concis du Champ, tout d'abord, située en contrebas du village, dans la partie centrale du finage : un climat bien exposé Est et Sud-Est, où la vigne est plantée sur des sols assez profonds et riches en argiles qui vont donner au vin ampleur et densité.

On descend ensuite un peu vers le Sud, tout en remontant sur le coteau, pour atteindre Les Chaumes, un terroir plus calcaire qui jouxte les premiers crus Boudriotte et Fairendes. On finit à l'extrémité méridionale du finage, au bas du secteur de Morgeot, sur le climat des Plantes Momières, traditionnellement complanté en chardonnay et pinot noir. Ici, les sols sont un peu plus riches en argiles, apportant une belle densité de structure.

Toutes les vignes sont âgées d'au moins une quarantaine d'années et ont eu largement le temps de s'imprégner de l'identité profonde de chaque terroir.

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne impressionne, dès le premier nez, par ses arômes jaillissants mêlant sensualité fruitée, énergie des agrumes, épices et fleurs épanouies. On voyage entre le chèvrefeuille et la violette, le poivre blanc et la baie de genièvre, le romarin et la coriandre fraîche, la poire pochée, la pêche blanche et une touche d'ananas, mais aussi la pulpe d'orange ou de mandarine, le pain juste sorti du four, la poudre d'amande on encore la madeleine. C'est un régal.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où le vin, dense et concentré, déploie une énergie phénoménale. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles : on adore cette sensation d'une matière toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol et des amers élégants, rappelant l'écorce de mandarine ou de pamplemousse.

Profond, actif et prodigieusement sapide, ce Chassagne-Montrachet est incontestablement un grand vin et se hisse avec une facilité déconcertante au niveau de bien des premiers crus. Indispensable.

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : Gourmand, tonique, épicé :  
chèvrefeuille, violette, poivre blanc, baie  
de genièvre, romarin, coriandre fraîche,  
poire pochée, pêche blanche, ananas,  
pulpe d'orange ou de mandarine, pain  
chaud, poudre d'amande, madeleine.

Bouche : Dense et concentrée, énergie  
phénoménale. Agrumes et épices  
électrisent les papilles. matière toujours  
en mouvement, portée par la vibration  
saline du sol et des amers élégants,  
rappelant l'écorce de mandarine ou de  
pamplemousse.

Accords mets-vins : Camarones à la  
plancha badigeonnées d'un beurre  
citronné aux herbes. Feuilletés de Saint-  
Jacques, sauce au curry doux. Sole  
meunière. Chèvre frais ou brillat-savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques