

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2022



Pour de nombreux amateurs dont nous sommes, ce climat qui donne une des expressions les plus élégantes et complètes de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet. La subtilité et la fraîcheur des arômes, la profondeur de texture, l'éclat savoureux du fruit, associés à une trame crayeuse fuselée et salivante : rien ne manque !

Il faut dire que le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes plus profond et argileux que plus haut sur le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot y cultivent un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

Les vignes ont parfaitement mis à profit le bel ensoleillement de l'été. La maturité et les équilibres des raisins se révélaient absolument impeccables, avec des acidités proches de la perfection. Après un élevage en fûts d'un peu plus d'un an, discret et ultra-précis, avec peu de bois neuf, suivi d'un passage de 6 mois en cuves, Thierry réussit un vin à la fois intense, gourmand et d'une grande finesse de constitution.

La délicatesse florale et la fraîcheur minérale s'entremêlent naturellement : on oscille entre chèvrefeuille, jasmin, pollen, caillou frotté, craie et poudre de riz. Autant de notes qui précèdent un fruit rayonnant, charmeur et tonique, où l'on retrouve la pêche blanche, la poire, le coing, le fruit de la passion et les zestes d'orange confits. Une nuance de pâte d'amande, une autre de chausson aux pommes et de pain chaud renforcent la gourmandise du propos. Au fil de l'aération, des notes fraîches et toniques s'élèvent du verre, évoquant le bourgeon de cassis, le cerfeuil et le bâton de réglisse.

On aime en bouche l'entame crémeuse, qui se resserre ensuite sur un cœur fruité savoureux et dynamique, où l'on retrouve le coing, le noyau de pêche et les zestes d'agrumes, entre orange et mandarine. La finale, d'une longueur impressionnante, se dote d'accents empyreumatiques et poivrés qui la rendent particulièrement excitante et salivante. Tout au long de la dégustation, on se laisse porter par une sensation de pureté et de vitalité absolument irrésistibles.

Du raffinement, de la densité, de l'énergie : ce Chassagne-Montrachet Les Mazures est parfaitement armé pour tenir le haut de l'affiche sur les 8 ou 10 prochaines années ! Une magnifique réussite qui sera parfaite pour accompagner un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines rôties au beurre d'estragon, ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 6 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Délicat, frais : chèvrefeuille, jasmin, pollen, caillou frotté, craie, poudre de riz, pêche blanche, poire, coing, fruit de la passion, zestes d'orange confits, pâte d'amande, chausson aux pommes, pain chaud, bourgeon de cassis, cerfeuil, réglisse.

Bouche : Entame crémeuse se resserrant sur un cœur fruité savoureux et dynamique (coing, noyau de pêche, zestes d'agrumes). Finale d'une longueur impressionnante, aux accents empyreumatiques et poivrés qui la rendent particulièrement excitante et salivante.

Accords mets-vins : Un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines rôties au beurre d'estragon, ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...



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 : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques