Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2022

Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1er Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny) se loge dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture et de sensualité. D'autant que ce terroir est plutôt solaire et précoce.

Grâce à sa connaissance intime de ce terroir, Thierry s'emploie à chercher avant tout le bon équilibre entre finesse et concentration : sur ces terres un peu plus fertiles, il veille à contrôler rigoureusement les rendements, mais aussi à cueillir ses raisins assez tôt, afin de préserver un maximum de fraîcheur et de tension. Pari parfaitement réussi sur ce millésime 2022 à la fois généreux, expressif et frais.

La subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry est un modèle du genre, soulignant le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa pureté aromatique, toute en raffinement floral, en gourmandise fruitée, complétée d'une empreinte minérale aux subtils amers.

Le nez, gourmand et voluptueux, associe dans une belle harmonie les notes d'abricot, de poire Williams et de pêche pochée aux épices douces avec une dimension florale, sur le jasmin, le miel d'acacia et la cire d'abeille. Une touche fumée de pierre-ponce et de pain toasté s'accompagne d'une succulente note beurrée. La citronnelle et quelques herbes fines anisées apportent un souffle frais et dynamisant qui se confirme en bouche.

Si, dès l'entame, le volume du fruit est impressionnant, la présence marquée des agrumes apporte une énergie électrisante : on pense aux fins amers d'un noyau de pêche, à la pomme Granny et au pamplemousse rose. Peu à peu, l'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, de plus en plus pierreux. Pour finir sur une finale aux accents salins, d'une longueur absolument incroyable. On ressent, pendant de longues minutes, ce grain minéral, cette vibration qui parlent autant au corps qu'à l'esprit.

Elégant, puissant et pénétrant, voici un Premier Cru parfaitement interprété par Thierry Pillot, qui vous ravira pour accompagner, dans quelques années, un sandre ou un bar au beurre blanc, une blanquette de veau, mais aussi une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux champignons sauvages. Succulent, mais trop

rare : la parcelle ne compte que 38 ares...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Gourmand et voluptueux : abricot, poire Williams, pêche pochée aux épices douces, jasmin, miel d'acacia, cire d'abeille, pierre-ponce, pain toasté, note beurrée, citronnelle, herbes fines anisées.

Bouche : Volume du fruit impressionnant, des agrumes apporte une énergie électrisante (noyau de pêche, pomme Granny, pamplemousse rose). Le propos se resserre, de plus en plus pierreux. Longue finale aux accents salins.

Accords mets-vins : Dans quelques années, un sandre ou un bar au beurre blanc, une blanquette de veau, mais aussi une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux champignons sauvages.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques