

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2022



Nous voici au cœur d'une parcelle historique de Chassagne-Montrachet, un de ces Clos bourguignons déjà connus au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6ème siècle... Les bénédictins y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne. Ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Aujourd'hui, deux familles se partagent le Clos originel (la dénomination Clos Saint-Jean englobant désormais les climats voisins de Rebichet et Chassagne), les Morey-Coffinet et les Pillot. Christelle et Thierry n'ont pas à aller bien loin pour rejoindre ces vignes puisque la parcelle qu'ils exploitent sur le Clos Saint-Jean est quasiment contiguë à la maison familiale.

Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Force est de constater que ce terroir est capable de donner au blanc un grand raffinement de texture et une belle intensité aromatique.

Après un élevage de 18 mois environ, dont 12 mois en fûts avec à peine 10% de bois neuf puis 6 mois en cuves inox, Thierry nous régale aujourd'hui avec ce Clos Saint-Jean d'une superbe complexité, nuancé et intense. Les arômes très purs et bien définis s'enchaînent avec naturel, formant une ronde entraînante : amandes grillées, pain chaud, pierre à fusil, chèvrefeuille, mimosa et petites fleurs du verger, un superbe trio de fruits à chair blanche juste cueillis, entre pomme, poire et pêche, une note finement anisée de cerfeuil, quelques agrumes subtils autour du zeste d'orange, du citron vert et de la mandarine, une nuance poivrée, une autre délicatement vanillée... C'est un enchantement, tout en finesse.

La bouche, enveloppante, texturée mais très active, se structure autour d'un noyau fruité ample et généreux, sur les fruits blancs, la mirabelle et une touche de prune Reine-Claude. En parallèle, le sol apporte une dimension pierreuse qui retend sans cesse le propos et excite les papilles.

La finale, très concentrée, se montre particulièrement sapide et persistante. Déjà bien en place, ce 1er Cru Clos Saint-Jean, que vous pourrez envisager de goûter dans sa jeunesse, incarne à la perfection l'identité de ses origines et les équilibres somptueux d'un millésime 2022 décidément « béni des Dieux ». Indispensable.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Nuancé et intense : amandes grillées, pain chaud, pierre à fusil, chèvrefeuille, mimosa et petites fleurs du verger, pomme, poire, pêche, cerfeuil, zeste d'orange, citron vert, mandarine, nuance poivrée et vanillée.

Bouche : Enveloppante, texturée mais très active, structurée autour d'un merveilleux noyau fruité, ample et généreux, sur les fruits blancs, la mirabelle et une touche de prune Reine-Claude, dimension pierreuse. Finale, très concentrée, sapide et persistante.

Accords mets-vins : Homard dans son jus corsé, accompagné de légumes glacés.

Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Risotto aux langoustines et truffe blanche... Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

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