

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2022



Voici peut-être l'un des crus les plus raffinés, intenses et verticaux de Chassagne-Montrachet, l'un des plus rares aussi, que les amoureux de grands blancs marqués de bout en bout par une vibration minérale exceptionnelle connaissent bien !

Comme son nom l'évoque, le climat de la Grande Montagne, d'une surface très réduite, occupe une position de haut de coteau, à 300 mètres d'altitude environ, au sud du finage de Chassagne. Isolé au milieu d'une végétation sauvage, qui protège ce véritable écosystème, il surplombe les non moins célèbres Grandes Ruchottes et Romanée. Il s'en distingue par la relative fraîcheur qui y règne et, surtout, par le caractère pierreux et très calcaire du sol. La parcelle exploitée par les Pillot occupe la plus haute terrasse de ce cru à l'identité marquée.

Parfaitement conscient de l'éclat particulier que ce terroir peut donner au vin, Thierry Pillot fait le choix d'un élevage sans bois neuf, qui préserve au plus près l'éclat, la fraîcheur et la ciselure minérale du jus. Sur ce millésime 2022 concentré mais tonique, le raffinement et la tension se doublent d'une belle gourmandise fruitée : un mariage qui fait de cette Grande Montagne l'une des réussites majeures de l'année. A condition bien sûr de savoir l'attendre, ou tout du moins, de prendre soin de l'aérer longuement, sans hésiter à le carafer deux heures avant de le déguster : la Grande Montagne se mérite...

On aime l'équilibre que l'on ressent entre maturité et fraîcheur, douceur et énergie. D'un côté la pomme, la pêche de vigne et la poire juteuse, la marmelade d'orange, la noisette et la noix de muscade, de l'autre, place à la pierre à fusil, au citron vert et à la bergamote, au fruit de la passion, au chèvrefeuille, à la fleur d'oranger et au cerfeuil.

Même sensation d'harmonie et de précision en bouche : on croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse et scintillante des agrumes, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière du vin et annonce une finale effilée, saline et intense, d'une longueur prodigieuse. On n'en finit pas de « sucer le caillou »...

De toute évidence, le potentiel de garde est énorme ! Du style, de la finesse et du terroir, pour les puristes de Chassagne, à laisser tranquillement s'ouvrir en cave quelques années pour mieux l'apprécier sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un de nos vins préférés.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Maturité et fraîcheur : pomme, pêche de vigne, poire juteuse, marmelade d'orange, noisette, noix de muscade, pierre à fusil, citron vert et le kumquat, bergamote, fruit de la passion, chèvrefeuille, fleur d'oranger, cerfeuil.

Bouche : Harmonie et précision. On croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse et scintillante des agrumes, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière et annonce une longue finale effilée, saline.

Accords mets-vins : Après quelques années de cave, sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.



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