

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2022



Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée et Caillerets de ce trio magique de la partie méridionale du finage de Chassagne-Montrachet, situé sur les parties plutôt hautes des coteaux. On serait bien tenté, pour notre part, d'y ajouter la Grande Montagne. Il compte parmi les crus les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus, Remilly et Dent de Chien bien sûr, positionnés quant à eux plus au Nord, du côté des Grands Crus). Les amateurs du monde entier louent l'extrême sophistication et l'intensité minérale des vins qui en sont issus.

Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire caillouteux, parcouru de bords de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois fins, séveux et racés. La petite parcelle de 25 ares, exploitée par les Pillot, se trouve dans la partie supérieure du cru, là où les sols « rouges » sont à la fois les plus minces, pierreux mais aussi les plus riches en oxyde de fer, gage d'une belle densité du vin et de cette profondeur verticale, cette allonge saline et épicée qui signe ce blanc d'exception.

Avec ce spectaculaire « Grandes Ruchottes », nous avons clairement eu la sensation, lors de notre dernière dégustation au Domaine, de franchir encore un palier dans l'excellence : on se rapprochait de la classe d'un Grand Cru ! La Revue du Vin de France lui voit d'ailleurs, sur ce prodigieux millésime 2022, des « airs de Bâtard-Montrachet ». Nous ajouterions volontiers que sa grâce florale et sa tension vibrante lorgne aussi du côté d'un Chevalier... Quoi qu'il en soit, c'est indéniablement un des grands flacons de l'année.

S'il est encore difficile à décrire tant il semble porter en lui d'innombrables nuances, on a la sensation, au premier nez, de plonger dans un panier de fleurs fraîchement cueillies où l'on distingue le chèvrefeuille, la fleur de citronnier et de fines volutes de pollen de fleurs jaunes. Vient ensuite une dimension à la fois gourmande et acidulée, autour d'un fruit plus vrai que nature : on pense à un coulis de poire, une nectarine juteuse, une pomme Reinette juste tranchée, mais aussi à une brioche encore tiède ou un financier parsemé de quelques éclats de noisettes ou de pistaches. Peu à peu, les agrumes « sortent du bois », à commencer par le citron vert et le pamplemousse. On n'oublie pas non plus cette minéralité fraîche et ciselée évoquant galets mouillés et poudre de craie... Quelle complexité !

Même sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre texturé, concentré, tout en affichant un profil plutôt longiligne, à l'énergie

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fuselée. Il se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes confits et d'épices, au premier rang desquelles on trouve le poivre, la baie de genièvre et une touche de safran. Il est porté par une dimension crayeuse qui électrise les papilles. La longueur en bouche et la pureté saline de la finale sont stupéfiantes. On a juste envie de dire : Bravo !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Incroyablement nuancé : chèvrefeuille, fleur de citronnier, pollen de fleurs jaunes, coulis de poire, nectarine, pomme Reinette, brioche, financier aux éclats de noisettes ou de pistaches, citron vert, pamplemousse, galets mouillés et poudre de craie.

Bouche : Sensation de grâce et de plénitude, vin incroyablement texturé et concentré, au profil longiligne et à l'énergie fuselée. Elle se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices (poivre, baie de genièvre, safran). Longue finale saline.

Accords mets-vins : Langouste ou homards en sauce crémeuse. Ris de veau braisé et caramel d'agrumes. Plus tard, volaille en demi-deuil.



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