

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2022



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs (et des plus recherchés) premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares.

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une place privilégiée de plein coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bords de marnes. Un « cocktail » idéal pour obtenir un vin à la fois gracieux et pénétrant, porté par une minéralité vibrante. Thierry a la chance d'exploiter une très vieille vigne de plus de 70 ans, plantée par son grand-père dans la partie supérieure du Cru.

Cueillis cette année fin août, les raisins arrivés à parfaite maturité ont fait ensuite l'objet d'une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, suivie d'un élevage en fûts pendant un an, avec peu de bois neuf (moins de 20%). Le vin a ensuite passé 6 mois supplémentaires en cuve inox, une période qui lui a permis de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. Extraordinairement concentré et profond, d'une prodigieuse subtilité aromatique, cette « Romanée » majuscule nous emmène cette année encore au niveau d'un Grand Cru.

Les fleurs blanches et les notes anisées jaillissent du verre, entre tilleul, jasmin, acacia et cerfeuil. Elles s'entremêlent autour d'une trame délicatement fumée et poudrée, évoquant thé Lapsang Souchong et pierre concassée. Vient ensuite un fruit à l'éclat lumineux, un fruit gourmand, plein de vitalité, d'arômes et de soleil : on pense à la poire, à la pomme, à la pêche, à la prune Reine-Claude et à l'ananas. Autant de fruits relevés d'une intense empreinte épicée où se mêlent baie de genièvre, poivre et clou de girofle. Viennent ensuite quelques touches délicates de cire fraîche, de viennoiseries ainsi que des parfums toniques de zeste de citron et de pomelo. Ici, tout s'enchaîne avec un naturel confondant.

La bouche, à la fois enveloppante et percutante, offre un volume de fruit considérable tout en préservant ce toucher d'une incroyable finesse. Le pamplemousse le dispute à la pêche, la rhubarbe à la prune... Ici, rien n'est figé, tout semble vivant et en expansion permanente, jusqu'à cette finale montante et tendue, d'une droiture exemplaire, comme gorgée de sels minéraux.

Incroyablement long et profond, d'une élégance absolue, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée est clairement au sommet de sa forme.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

C'est du grand art, c'est rare... et c'est indispensable !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Floral et finement minéral : tilleul, jasmin, acacia, cerfeuil, thé Lapsang Souchong, pierre concassée, poire, pomme, pêche, prune Reine-Claude, ananas, baie de genièvre, poivre, clou de girofle, cire fraîche, viennoiseries, zeste de citron, pomelo.

Bouche : Enveloppante et percutante, un volume de fruit considérable avec un toucher d'une grande finesse. Le pamplemousse le dispute à la pêche, la rhubarbe à la prune, en expansion permanente. Finale montante saline et tendue, d'une droiture exemplaire.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde crémé et truffe. Un Navarin de homard, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, jus à l'estragon.



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