

Domaine Pierre Vincent - Chassagne-Montrachet La Platière - 2024 - blanc



Après un 2023 particulièrement gourmand et charmeur, le millésime 2024 de ce superbe Chassagne-Montrachet parcellaire se révèle comme un parangon de raffinement et d'élégance. Il porte en lui cette grâce naturelle, cette énergie contenue, cette subtilité aromatique qui font la signature des blancs de Pierre Vincent.

Le climat de la Platière se situe immédiatement au bas du grand secteur des Morgeots. Orientée dans le sens de la pente, cette fine bande d'à peine 30 ares, jouxte précisément le premier cru Les Chaumes. La vigne, plantée en 1990, regarde vers le Sud-Est, en direction de l'Abbaye de Morgeot. Elle s'appuie sur un substrat argilo-calcaire un peu plus profond, qui va donner au vin ce supplément de chair en milieu de bouche, sans rien perdre de la vibration fuselée et la finesse de texture qui fait clairement la signature des blancs de cette somptueuse collection. La concentration est renforcée par le fait que cette sélection massale présente la particularité de produire de petites grappes, aux baies bien mûres. Sans parler des rendements qui furent ici aussi très limités en 2024.

Après un pressurage long et doux, pour ne tirer que le meilleur du jus, suivi d'un débouillage d'une nuit, la vinification démarre partiellement en cuves inox avant que les jus ne soient entonnés. Comme pour la plupart des cuvées produites en 2024 (avec à peine une moitié de récolte), Pierre Vincent a fait le choix de ne pas intégrer de fût neuf pour l'élevage, fidèle à une approche qui ne cherche surtout pas à graisser les vins par l'élevage mais, au contraire, à préserver la finesse naturelle et l'éclat des jus. Le vin fait sa malolactique en barrique avant de poursuivre son élevage pendant un an. Remis en masse après un soutirage, il passe ensuite un semestre supplémentaire en cuves, avant la mise en bouteille au printemps.

Dès le premier nez, un peu sur la réserve, on perçoit cependant l'extrême raffinement de ce vin : ici, rien n'est surjoué, tout se livre avec justesse, précision et subtilité, sans en faire trop. On pense à des fleurs blanches assez douces, autour du jasmin ou du chèvrefeuille, à un miel frais, au citron de Menton, à quelques touches de sésame torréfié, aux parfums de quelques brioches ou viennoiseries juste sorties du four. Le fruit se livre, progressivement, autour d'une pomme Golden, d'une poire Passe-Crassane, d'une prune jaune ou d'un brugnion. Les zestes de clémentine et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de citron vert ne sont pas loin, tout comme une subtile empreinte maritime et iodée. Quelques notes de groseille à maquereau et de litchi viennent dynamiser l'ensemble, tout comme cette subtile empreinte épicée, rappelant la baie de genièvre, la cardamome ou le poivre blanc.

L'attaque est tendue, fuselée, dévoilant une matière juteuse et dynamique. Le jus ne cesse de gagner en envergure et en propulsion, envahissant le palais sans jamais chercher à s'imposer. Il nous guide tranquillement vers une sensation de plénitude et d'énergie. La longue finale saline renforce encore le plaisir. Plus qu'un vin, c'est un bain de jouvence.

Immense réussite que ce Chassagne-Montrachet la Platière qui sublimera, après quelques années de cave, un risotto aux Saint-Jacques éventuellement parsemé de quelques copeaux de truffe, une barbue rôtie et son beurre blanc ou encore un duo volaille de Bresse et homard cuit en cocotte luttée et servi nappé d'une émulsion crémeuse au vin jaune.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Chassagne-Montrachet La Platière - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : complexe : jasmin, chèvrefeuille, miel, citron de Menton, sésame torréfié, brioches ou viennoiseries, pomme Golden, poire Passe-Crassane, prune jaune, brugnon, zestes d'agrumes, empreinte maritime et iodée, groseille à maquereau, litchi, épices.

Bouche : attaque tendue, fuselée, matière juteuse et dynamique. Le jus gagne en envergure et en propulsion, envahissant le palais sans jamais chercher à s'imposer. Sensation de plénitude et d'énergie. La longue finale saline renforce encore le plaisir.

Accords mets-vins : Plus tard, un risotto aux Saint-Jacques éventuellement parsemé de quelques copeaux de truffe, une barbue rôtie et son beurre blanc ou encore un duo volaille de Bresse et homard cuit en cocotte luttée et servi nappé d'une émulsion crémeuse au vin jaune.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : aération rapide recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique