

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2024 - blanc



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 bancs 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 » d'anthologie 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, estragon et cerfeuil. Elles s'entremêlent autour d'une trame délicatement fumée, 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 une poire bien juteuse, à la pomme, à la pêche, à la prune verte et à l'ananas. Viennent ensuite une touche délicate de cire fraîche, une autre de viennoiseries ainsi que des notes 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 rose le dispute à la pêche de vigne, la rhubarbe à la nectarine... Ici, rien n'est figé, tout semble vivant et en expansion

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

permanente, jusqu'à cette finale montante et tendue, d'une droiture exemplaire, portée par une minéralité scintillante.

Incroyablement profond, d'une élégance absolue, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée est clairement au sommet de sa forme. C'est du grand art... le point d'orgue d'une collection rayonnante !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : floral et complexe : tilleul, jasmin, acacia, estragon, cerfeuil, thé Lapsang Souchong, pierre concassée, poire, pomme, pêche, prune verte, ananas, cire fraîche, viennoiseries, zeste de citron, pomelo.

Bouche : enveloppante et percutante, volume de fruit considérable, toucher fin, pamplemousse rose, pêche de vigne, rhubarbe, nectarine. Finale montante et tendue, d'une droiture exemplaire, portée par une minéralité scintillante.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques