

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2024 - blanc



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. Il compte ainsi parmi les crus les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus 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 bancs de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois raffinés, sévères et profonds. 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, au relief salin et épicé, 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 flirte ici clairement avec la classe et la profondeur d'un Grand Cru ! Sa mâche texturée et sa puissance étagée regardent du côté du Bâtard-Montrachet, son raffinement floral lorgne vers le Bienvenues tandis que sa verticalité, sa tension ciselée et sa longueur phénoménale le rapprochent du Chevalier : voici indéniablement une des grandes bouteilles du millésime.

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 séchées où l'on distingue le jasmin, le chèvrefeuille et la fleur de citronnier. Vient ensuite une dimension à la fois gourmande et acidulée, autour d'un fruit plus vrai que nature : on pense à une pêche blanche et son noyau, une poire un peu acidulée, à une pomme Reinette juste tranchée, mais aussi à une brioche encore tiède, un beurre manié ou un financier parsemé de quelques éclats de noisettes ou de pistaches. Peu à peu, les agrumes s'affirment, à commencer par l'orange puis le pamplemousse rose. On n'oublie pas non plus cette minéralité fraîche et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ciselée évoquant galets mouillés, embruns marins et poudre de craie...
Quelle complexité !

Même sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre incroyablement texturé, concentré, mais toujours vertical et fuselé. Il se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices, au premier rang desquelles on trouve le poivre, la baie de genièvre et la noix de muscade. 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 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : complexe : fleurs séchées (jasmin, chèvrefeuille, citronnier), pêche blanche, poire, pomme Reinette, brioche tiède, beurre manié, financier, éclats de noisettes ou de pistaches, orange, pamplemousse rose, galets mouillés, embruns marins, poudre de craie.

Bouche : vin texturé, concentré, mais toujours vertical et fuselé, vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices (poivre, baie de genièvre, noix de muscade), dimension crayeuse électrisant les papilles. Finale à la longueur et la pureté saline stupéfiantes.

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 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques