

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



Le climat des Caillerets (ou En Cailleret), d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, la vigne occupe une position de haut de coteau (entre 250 et 300 mètres), bénéficiant d'une parfaite exposition au levant. Ici, les pentes prononcées assurent un excellent drainage (particulièrement utile durant le printemps et le début d'été 2024 très arrosés), d'autant plus que le sol marno-calcaire est peu profond et très pierreux (comme son nom l'indique, en référence aux innombrables cailloux qui parsèment le sol).

Certains amateurs n'hésitent d'ailleurs pas à faire de ce Cru et de son substrat hyper-qualitatif un « cousin » du mythique Montrachet, tant il peut atteindre, sur de grands millésimes et après un bon vieillissement, des sommets de profondeur séveuse et d'intensité minérale. Chrystelle et Thierry exploitent ici plusieurs micro-parcelles de vieilles vignes (d'environ 70 ans d'âge moyen), pour une surface totale de moins d'un demi-hectare.

Dès le premier nez, c'est un jaillissement d'arômes, tous aussi purs et intenses les uns que les autres : la fraîcheur chlorophyllienne du gazon juste coupé, du cerfeuil, de la coriandre et de la verveine citronnée, le raffinement du chèvrefeuille, du tilleul et d'un miel de printemps, l'éclat gourmand mais tonique de la pêche de vigne, de la nectarine et de la poire, l'énergie des zestes d'orange, de mandarine et du quinquina, la finesse d'un voile minéral délicatement fumé mais aussi de notes de péttrichor évoquant un sol chaud après une pluie d'été. Si l'on ajoute à cela une noble réduction aux accents de pain grillé et quelques épices délicates comme la noix de muscade et la baie de genièvre, alors on se dit que tout y est !

En bouche, l'équilibre de structure est admirable : la texture satinée et svelte porte toujours cette dimension rocailleuse qui ne cesse de vibrer sur le palais. La tension est superbe, faisant jaillir le fruit par vagues successives. L'extraordinaire précision de la finale, avec sa salinité pierreuse salivante, porte l'estocade finale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un très grand vin, qui n'aura de cesse de se magnifier dans les 10 prochaines années !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : intense, pur : cerfeuil, coriandre, verveine citronnée, chèvrefeuille, tilleul, miel de printemps, pêche de vigne, nectarine, poire, zestes d'orange, mandarine, quinquina, voile fumé délicat, péttrichor, pain grillé, noix de muscade, baie de genièvre.

Bouche : équilibre de structure admirable, texture satinée et svelte, dimension rocailleuse vibrante, tension superbe, fruit jaillissant par vagues successives. L'extraordinaire précision de la finale, avec sa salinité pierreuse salivante.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto à la truffe blanche ou aux langoustines..



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