

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



Voici certainement l'un des plus aériens, intensément minéraux et verticaux premiers crus de Chassagne-Montrachet, l'un des plus rares aussi, que les amoureux de grands blancs marqués de bout en bout par une vibration pierreuse exceptionnelle, connaissent bien !

Comme son nom l'évoque, le climat de la Grande Montagne, d'une surface très réduite, occupe une position de haut de coteau, à 300 mètres d'altitude environ, au sud du finage de Chassagne. Isolé au milieu d'une végétation sauvage, qui protège ce véritable écosystème, il surplombe les non moins célèbres Grandes Ruchottes et Romanée. Il s'en distingue par la relative fraîcheur qui y règne et surtout, par le caractère pierreux et très calcaire du sol.

Parfaitement conscient de l'éclat particulier que ce terroir peut donner au vin, Thierry Pillot fait le choix d'un élevage sans bois neuf, qui préserve au plus près l'identité de cet exceptionnel premier Cru. Sur ce millésime 2024 à la fois concentré, élégant et tonique, le raffinement et la tension minérale se doublent d'une belle gourmandise fruitée : un mariage qui fait de cette Grande Montagne l'une des réussites éblouissantes de l'année. A condition bien sûr de savoir l'attendre, ou tout du moins, de prendre soin de l'aérer longuement, sans hésiter à le carafer deux heures avant de le déguster.

On aime l'équilibre immédiat que l'on ressent entre maturité et fraîcheur, charme et énergie. D'un côté la pomme Granny, la pêche de vigne et la poire juteuse, la marmelade d'orange, la noisette et la noix de muscade, de l'autre, place à la pierre à fusil, à la fraîcheur des embruns iodés, au citron vert et à la mandarine, au fruit de la passion, au lilas, à la fleur d'oranger et au cerfeuil.

Même sensation d'harmonie et de plénitude en bouche : on croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse et scintillante du citron jaune, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière du vin et annonce une finale effilée, saline et intense, d'une longueur prodigieuse. On n'en finit pas de « lécher le caillou ».

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

De toute évidence, le potentiel de garde est énorme ! Du style, de la finesse et du terroir, pour les puristes de Chassagne, à laisser tranquillement s'ouvrir en cave quelques années pour mieux l'apprécier sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.

Une rareté qui fera date.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : maturité et fraîcheur, charme et énergie : pomme Granny, pêche de vigne, poire, marmelade d'orange, noisette, noix de muscade, pierre à fusil, embruns iodés, citron vert, mandarine, fruit de la passion, lilas, fleur d'oranger, cerfeuil.

Bouche : chair délicate et savoureuse des fruits blancs, acidité juteuse et scintillante du citron jaune, un grain pierreux affine la matière du vin et annonce une finale effilée, saline et intense, d'une longueur prodigieuse.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.



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