

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2024 - blanc



Nous voici au cœur d'une parcelle historique de Chassagne-Montrachet, un de ces Clos bourguignons déjà connus au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6ème siècle... Les bénédictins y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne. Ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Aujourd'hui, deux familles se partagent le Clos originel (la dénomination Clos Saint-Jean englobant désormais les climats voisins de Rebichet et Chassagne), les Morey-Coffinet et les Pillot. Christelle et Thierry n'ont pas à aller bien loin pour rejoindre ces vignes puisque la parcelle qu'ils exploitent sur le Clos Saint-Jean est quasiment contiguë à la maison familiale.

Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Force est de constater que ce terroir est capable de donner au blanc un grand raffinement de texture doublé d'une belle intensité aromatique. Une bonne partie de la parcelle est occupée par une très vieille vigne, plantée en 1930, qui participe de la profondeur hors du commun de ce cru.

Après un élevage de 18 mois environ, dont 12 mois en fûts, sans bois neuf cette année, puis 6 mois en cuves inox, Thierry nous régale aujourd'hui avec ce Clos Saint-Jean d'une superbe complexité, nuancé et intense. Les arômes très purs et bien définis s'enchaînent avec naturel, formant une joyeuse farandole : amandes grillées, pain chaud, brioche au beurre, fleurs de pommier ou de pêcher, jasmin. On ressent la fraîcheur d'un gazon juste coupé mais aussi la minéralité délicate d'une poussière de roche. On se régale de parfums de pêche blanche, la poire, une note finement anisée de fenouil ou d'estragon, une touche de miel d'acacia, quelques agrumes subtils autour du zeste de citron vert et de la mandarine, des nuances d'épices toniques entre poivre blanc et gingembre... C'est un enchantement, mêlant grâce et puissance.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, dense mais gainée et très active, se structure autour d'un noyau fruité expressif et généreux, sur les fruits blancs et la pêche. En parallèle, le sol apporte une dimension pierreuse qui retend sans cesse le propos et excite les papilles.

La finale est exceptionnelle d'intensité, de sapidité et d'allonge, portée en avant par une touche de gingembre. Déjà bien en place, ce 1er Cru Clos Saint-Jean, que vous pourrez envisager de goûter dans sa jeunesse, incarne à la perfection l'identité de ses origines et les beaux équilibres à la fois concentrés et cristallins de ce trop rare millésime 2024. Majeur.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : amandes grillées, pain chaud, brioche au beurre, fleurs de pommier ou de pêcher, jasmin, gazon juste coupé, poussière de roche, pêche blanche, poire, fenouil, estragon, miel d'acacia, zeste de citron vert, mandarine, poivre blanc et gingembre.

Bouche : dense mais gainée et très active, noyau fruité expressif et généreux, fruits blancs, pêche, dimension pierreuse qui retend sans cesse le propos et excite les papilles. Finale exceptionnellement intense, sapide et longue, portée par une note de gingembre.

Accords mets-vins : Homard dans son jus corsé, accompagné de légumes glacés. Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Risotto aux langoustines et truffe blanche... Brillat-savarin.



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