

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



Situé à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, au Sud-Est, le 1er Cru des Champs Gains (à ne pas confondre avec le Champ Gain de Puligny) se loge dans la partie inférieure du coteau, juste au-dessous du célèbre Caillerets. Si le sol est encore à dominante calcaire, il est ici plus profond et les argiles se font plus présentes, donnant au vin un supplément de texture et de sensualité. D'autant que ce terroir est plutôt solaire et précoce.

A cette carte d'identité s'ajoute bien sûr la belle typicité du millésime 2024, avec ses faibles rendements et ses maturités assez tardives, ayant permis d'obtenir des fruits concentrés, expressifs, tout en préservant fraîcheur et acidité. La subtilité de l'élevage pratiqué par Thierry est un modèle du genre, soulignant le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa pureté aromatique, toute en raffinement floral, en gourmandise fruitée, complétée d'une empreinte minérale subtile.

Le nez associe dans une belle harmonie les notes d'abricot, de poire Williams, de coulis de pêche jaune, de pomme Golden et une touche d'ananas avec une dimension florale, sur le jasmin et le miel d'acacia, et des évocations de pierre-ponce, de pain toasté et de poivre blanc. Une touche de citronnelle mais aussi d'herbes fines subtilement anisées, apporte un souffle frais et dynamisant, tout comme l'empreinte minérale qui, au fil de l'aération, gagne en fraîcheur et se tourne davantage vers la mer, le sable mouillé et les embruns.

En bouche, l'entame charnue et pulpeuse vous étreint, gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes. Peu à peu, l'empreinte du sol revient au premier plan : le propos se resserre, de plus en plus pierreux et salin. Pour finir sur une finale aux accents salins, d'une longueur absolument incroyable. On ressent, pendant de longues minutes, ce grain minéral, cette vibration qui parlent autant au corps qu'à l'esprit.

Elégant, charmeur et pénétrant, voici un Premier Cru merveilleusement interprété par Thierry Pillot, qui vous ravira pour accompagner, dans quelques années, un turbot ou un bar au beurre blanc, un navarin de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

homard, une blanquette de veau, mais aussi une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux champignons sauvages. Succulent...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : complexe : abricot, poire Williams, coulis de pêche jaune, pomme Golden, ananas, jasmin, miel d'acacia, pierre-ponce, pain toasté, poivre blanc, citronnelle, herbes fines subtilement anisées, empreinte minérale entre mer, sable mouillé et embruns.

Bouche : entame charnue et pulpeuse gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes, l'empreinte du sol revient au premier plan, de plus en plus pierreuse et saline. Finale aux accents salins, d'une longueur absolument incroyable entre grain minéral et vibration.

Accords mets-vins : dans quelques années, un turbot ou un bar au beurre blanc, un navarin de homard, une blanquette de veau, mais aussi une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles ou un risotto aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 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