

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2024 - blanc



Pour de nombreux amateurs dont nous sommes, ce climat, surtout lorsqu'il est interprété par un virtuose de la trempe de Thierry Pillot, donne une des expressions les plus élégantes et complètes de ce que l'on peut attendre d'un Chassagne-Montrachet. La subtilité et la fraîcheur des arômes, la profondeur de texture, l'éclat savoureux du fruit, associés à une trame minérale tendue, salivante et épicée : rien ne manque !

Le lieu-dit Les Mazures est particulièrement bien situé : juste au-dessous du 1er Cru Champs Gains, il s'appuie sur un sol certes plus profond et argileux que plus haut sur le coteau, mais encore bien marqué par le calcaire. Les Pillot y cultivent un demi-hectare exclusivement planté en chardonnay.

Les vignes ont parfaitement mis à profit le bel ensoleillement de la deuxième partie de l'été. La maturité et les équilibres des raisins se révélaient absolument impeccables, avec des acidités proches de la perfection. Après un élevage en fûts d'un peu plus d'un an, discret et précis, sans bois neuf cette année, suivi d'un passage de 6 mois en cuves, Thierry réussit un vin à la fois intense, gourmand et d'une grande finesse de constitution.

La délicatesse florale et la fraîcheur minérale s'entremêlent naturellement : on oscille entre chèvrefeuille, jasmin séché, pollen, caillou frotté, poussière de roche et noisette juste torréfiée. Autant de notes qui précèdent un fruit rayonnant, charmeur et tonique, où l'on retrouve la pêche blanche, la poire, le fruit de la passion et les zestes d'agrumes confits, cédrat en tête. Une nuance de pâte d'amande, une autre de gâteau aux pommes et de pain chaud renforcent la gourmandise du propos.

On aime en bouche ce fruit pur et juteux, sur les fruits blancs et les fruits à noyau, couplé à l'énergie omniprésente des agrumes, mandarine en tête. La finale, d'une longueur impressionnante, se dote d'accents empyreumatiques et poivrés qui la rendent particulièrement excitante et salivante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Du raffinement, de la densité, du dynamisme : ce Chassagne-Montrachet Les Mazures est parfaitement armé pour tenir le haut de l'affiche sur les 8 ou 10 prochaines années ! Une magnifique réussite qui sera parfaite pour accompagner un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des crevettes sautées au poivre Sichuan servies avec de la coriandre fraîche finement ciselée.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet Les Mazures - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : délicat, frais : chèvrefeuille, jasmin séché, pollen, caillou frotté, poussière de roche, noisette torréfiée, pêche blanche, poire, fruit de la passion, zestes d'agrumes confits (cédrat en tête), pâte d'amande, gâteau aux pommes, pain chaud.

Bouche : fruit pur et juteux, sur les fruits blancs et les fruits à noyau, couplé à l'énergie omniprésente des agrumes, mandarine en tête. La finale, d'une longueur impressionnante, excitante et salivante, se dote d'accents empyreumatiques et poivrés.

Accords mets-vins : Un bar grillé, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines rôties au beurre d'estragon, ou des crevettes sautées « poivre et sel » avec de la coriandre fraîche finement ciselée...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques