

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2024 - blanc



Avant de nous faire découvrir l'extraordinaire collection de premiers crus, on s'est dit, en découvrant ce vin lors de notre dégustation à l'automne dernier, que Thierry Pillot frappait déjà très fort avec ce Chassagne « Village », puissant et actif, doté d'un fruit absolument succulent.

Le vin est issu de trois micro-parcelles, très bien placées, représentant une belle diversité de terroirs. Concis du Champ, tout d'abord, située en contrebas du village, dans la partie centrale du finage : un climat bien exposé Est et Sud-Est, où la vigne est plantée sur des sols assez profonds et riches en argiles qui vont donner au vin ampleur et densité.

On descend ensuite un peu vers le Sud, tout en remontant sur le coteau, pour atteindre Les Chaumes, un terroir plus calcaire qui jouxte les premiers crus Boudriotte et Fairendes. On finit à l'extrémité méridionale du finage, juste en contrebas du secteur de Morgeot, sur le climat des Plantes Momières, traditionnellement complanté en chardonnay et pinot noir.

Toutes les vignes sont âgées d'au moins une quarantaine d'années et ont eu largement le temps de s'imprégner de l'identité profonde de chaque terroir.

Aujourd'hui, ce magnifique Chassagne impressionne, dès le premier nez, par ses arômes jaillissants mêlant sensualité fruitée, épices et fleurs épanouies. On voyage entre le jasmin et la violette, le poivre, la baie de genièvre et la badiane, la poire pochée, la pêche blanche et une touche d'ananas, mais aussi l'orange confite, le citron vert, le pain juste sorti du four, la poudre d'amande on encore la madeleine. C'est un régal.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où le vin, dense et concentré, se déploie avec un mélange de grâce tactile et d'énergie contenue. Agrumes et épices forment un cocktail électrisant pour les papilles : on adore cette sensation d'une matière toujours en mouvement, portée par la vibration saline du sol.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Profond, actif et particulièrement sapide, ce Chassagne-Montrachet à la persistance impressionnante est incontestablement un grand vin et se hisse avec aisance au niveau de bien des premiers crus. Indispensable.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune, léger reflet vert

Nez : sensuel, tonique, épicé : sensualité fruitée, épices et fleurs épanouies, jasmin et violette, poivre, baie de genièvre et badiane, poire pochée, pêche blanche et ananas, orange confite, citron vert, pain juste sorti du four, poudre d'amande, madeleine

Bouche : dense et concentrée, entre grâce tactile et énergie contenue, agrumes et épices électrisent pour les papilles, matière toujours en mouvement, vibration saline du sol.
Un vin profond, actif et particulièrement sapide, à la persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Camarones à la plancha badigeonnées d'un beurre citronné aux herbes. Feuilletés de Saint-Jacques, sauce au curry doux. Sole meunière. Chèvre frais ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
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