

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2024 - blanc



Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Chatenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne. Avec ces sols un peu plus profonds et riches en argiles, il donne le plus souvent des blancs à la fois amples et texturés, au fruit généreux, sensuel même, et à la minéralité excitante. En 2024, l'identité du terroir est parfaitement respectée, offrant ce mariage réussi entre maturité savoureuse du fruit, charme et allonge saline puisée dans les calcaires.

Ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1er Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire à l'est et au sud-est et les mêmes sols marno-calcaires riches en oxyde de fer.

Pas étonnant, finalement, qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle parcelle de plus d'un hectare de vieilles vignes ayant largement dépassé le demi-siècle. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Thierry a cueilli mi-septembre un raisin concentré, très aromatique, à l'impeccable équilibre sucre-acidité. Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste, toujours discret, pendant près de 18 mois au total.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par son charme sensuel et sa dimension pierreuse aux accents fumés et salins. La douceur raffinée des notes de pollen, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger s'articule à merveille avec les évocations gourmandes de brioche, de noisette, de poire pochée et de coulis de pêche. Quelques agrumes, entre citron de Menton et cédrat confit, apportent à l'ensemble une touche tonique particulièrement subtile. Tout au long de la dégustation, une nuance fumée délicate plane au-dessus du verre.

La bouche, d'une texture souple et caressante, est gorgée de fruits du verger bien mûrs et juteux. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche cette droiture exemplaire et cette excitante arête acidulée. La finale, intense et stimulante, avec ses accents de « bitter lemon », nous fait saliver pendant de longues secondes : sa persistance impressionne.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Il y a là du soleil et de la fraîcheur, de la texture et de la vibration, de la souplesse et de la tension : en un mot de l'équilibre. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, complet et inspirant, magnifiquement interprété par un des plus brillants vignerons de Chassagne-Montrachet !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : sensuel, complexe : dimension pierreuse aux accents fumés et salins, pollen, chèvrefeuille, fleur d'oranger, brioche, noisette, poire pochée, coulis de pêche, agrumes (citron de Menton, cédrat confit), nuance fumée délicate.

Bouche : texture souple et caressante, fruits du verger bien mûrs et juteux, sol omniprésent donnant au milieu de bouche une droiture exemplaire et une excitante arête acidulée. Longue finale salivante, intense et stimulante avec ses accents de « bitter lemon ».

Accords mets-vins : Filet de bar aux agrumes. Saint-Pierre aux épices douces. Langoustines justes snackées, émulsion de jus de coque et yuzu. Comté ou beaufort fruités.



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 : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques