

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2023 - blanc



Juste au-dessous des Charmois, ce premier cru de Saint-Aubin, limitrophe du nord du finage de Chassagne-Montrachet (du côté des Vergers et des Chenevottes), affiche, cette année encore, une forme éblouissante ! Thierry Pillot parvient à capter toute l'intensité minérale, énergique et incisive, de ce terroir caillouteux, plutôt tardif, et à la combiner, dans un magistral équilibre, avec la profondeur et l'éclat d'un fruit croquant. Ce délicieux Saint-Aubin se montre littéralement vibrant.

Ce petit climat d'un peu plus de deux hectares occupe une excellente position à mi-coteau. La vigne est plantée sur des sols très calcaires assez minces, à la couleur rougeâtre qui témoigne de leur richesse en oxyde de fer. Son exposition plutôt au Nord-Est garantit une bonne luminosité tout en préservant la plante des trop fortes chaleurs d'après-midi. C'est souvent une des dernières parcelles vendangées au Domaine.

On retrouve dans ce « Pitangerets » tous les marqueurs du terroir bien sûr, avec cette trame pierreuse et tendue, mais aussi du millésime : la concentration du fruit est considérable, son intensité aromatique et sa maturité proches de la perfection !

Dès le premier nez, les notes de pierre à fusil et de caillou mouillé révèlent l'ancrage du vin dans le sol, tout en se mêlant à un fruit rayonnant, sur des évocations franches de pêche blanche, de pomme Granny acidulée et de jus de poire. Les zestes de citron et de pamplemousse, la citronnelle mais aussi les petites fleurs blanches, l'acacia et une nuance anisée, entre cerfeuil et estragon, complètent ce bouquet raffiné et tonique.

En bouche, le volume et la chair savoureuse du fruit est parfaitement balancé par une tension minérale vibratoire. On aime l'équilibre que dégage le vin entre la dimension pulpeuse et dense des fruits blancs et des fruits à noyau, et cette trame calcaire effilée qui porte le vin en avant et stimulent les papilles, parfaitement soutenue par des notes vibrionnantes de zeste de citron. A la fois puissant et stimulant, ce superbe "Pitangerets" nous offre une finale intense, saline, d'une longueur majuscule.

Concentré, vivant et très accrocheur sur le palais, littéralement habité par le socle rocheux et l'énergie pure du fruit juste cueilli, ce Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets sera parfait d'ici 5 ans pour accompagner une aile de raie pochée au beurre noir ou un bar en croûte de sel. On adore.

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Tonique et raffiné : pierre à fusil, caillou mouillé, pêche blanche, pomme Granny acidulée, jus de poire, zestes de citron et de pamplemousse, citronnelle, petites fleurs blanches, acacia, cerfeuil, estragon.

Bouche : équilibre entre dimension pulpeuse et dense des fruits blancs et à noyau, trame calcaire effilée stimulant les papilles, notes vibronnantes de zeste de citron. Finale intense, saline, d'une longueur majuscule.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans pour accompagner une aile de raie pochée au beurre noir ou un bar en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

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.