

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2024 - 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 en 2024 une forme éblouissante, entre droiture, éclat fruité, tension ciselée et toucher soyeux ! 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 longiligne, mais aussi du millésime entre concentration et éclat tonique du fruit, sensation de fraîcheur et fluidité d'une matière ciselée, à la tension juste parfaite.

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, de coing frais et de chair de poire finement acidulée. Les zestes de citron et de pamplemousse, la citronnelle mais aussi les petites fleurs blanches et une nuance anisée, évoquant l'estragon frais, complètent ce bouquet raffiné et tonique.

En bouche, on est immédiatement frappé par la précision des contours d'une matière à la fois soyeuse, longiligne et fluide. Sa tension pierreuse excite nos papilles. On aime l'équilibre que dégage le vin entre le charme des fruits blancs et des fruits à noyau, et cette trame calcaire effilée qui porte le vin en avant et stimulent les papilles. Intense et vibrionnant avec ses notes de zestes de citron et de marmelade d'agrumes, ce superbe "Pitangerets" nous offre une finale intense et vibratoire, d'une longueur majuscule.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Cisé, vibrant et très accrocheur sur le palais, littéralement habité par le socle rocheux et l'énergie pure du fruit frais, 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. Un modèle.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Tonique et raffiné : pierre à fusil, caillou mouillé, pêche blanche, pomme Granny, coing frais, chair de poire finement acidulée, zestes de citron, pamplemousse, citronnelle, petites fleurs blanches, estragon frais.

Bouche : matière soyeuse, longiligne et fluide, tension pierreuse excitante, équilibre entre fruits blancs et à noyau, et trame calcaire effilée, notes de zestes de citron et de marmelade d'agrumes. Finale intense et vibratoire, 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 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.