

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2024 - blanc



Vous aimez le chardonnay bourguignon, ses notes à la fois rocailleuses, florales, beurrées et son fruit enjôleur ? Vous cherchez un vin élégant, frais, profond et plein de vie, déjà expressif, à ouvrir en toute occasion, à déguster aussi bien en apéritif, avec des gougères au Comté, que pour accompagner un poisson poché ou des langoustines snackées ? Ce Bourgogne, d'une intensité d'arômes et de saveurs peu commune, est fait pour vous : ne vous y trompez pas, malgré son statut de "simple régional", il a tout d'un Chassagne de haut vol...

Succulent et d'une incroyable fraîcheur, doté d'un bouquet expressif et élégant qui mêle harmonieusement une composante florale raffinée, un fruité tonique et gourmand, des nuances citronnées et une minéralité subtile aux accents crayeux et épicés, ce Bourgogne nous emmène déjà très loin et très haut.

Ces deux parcelles situées sur les finages de Chassagne et Remigny bénéficient des mêmes soins à la vigne que les crus du Domaine (labour et griffage des sols, amendements organiques, limitation des rendements, vendange et tri manuels...), et d'un long élevage redoutablement précis, d'abord en fûts pendant 12 mois (sans bois neuf) puis en cuves, durant 6 mois supplémentaires. Après s'être nourri de ses lies, le vin remis en masse regagne ainsi en tension et parfait son homogénéité.

Aujourd'hui, cet impressionnant Bourgogne séduit dès le premier nez par sa pureté et son éclat aromatique mais aussi par la belle énergie qu'il dégage : passée une première touche finement empyreumatique, entre noisette grillée et silex frotté, on tombe sous le charme de notes florales raffinées et aériennes, qui nous plongent au cœur d'un verger en fleurs. Viennent ensuite des évocations franches de sorbet au citron, de mandarine, de pêche blanche, de pomme Granny et de poire Nashi qui semblent jaillir du verre. Les épices ne sont pas loin, entre poivre blanc, noix de muscade et baie de genièvre, accompagnées de notes plus charmeuses et caressantes évoquant la pâte d'amande et une madeleine au citron. C'est un pur délice !

Véritablement jouissif, le vin offre en bouche une matière dynamique et fuselée, animée d'une excitante vivacité ! Son toucher texturé mais fluide annonce un cortège de fruits frais et savoureux, autour de la pomme juste

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tranchée et de la pêche. Le milieu de bouche se resserre et s'allonge sur une stimulante tension citronnée. Sur la finale, la sensation de fraîcheur est omniprésente, avec ses rappels de sorbet aux agrumes. Crayeuse et salivante, elle nous impressionne par sa persistance.

Un « régional » qui tient la dragée haute à bien des Chassagnes « village » ! Cette année encore, nous tenons là un sérieux candidat au titre de « meilleur Bourgogne » du millésime...

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : pur, énergique : touche finement empyreumatique (noisette grillée, silex frotté), verger en fleurs, sorbet au citron, mandarine, pêche blanche, pomme Granny, poire Nashi, poivre blanc, noix de muscade, baie de genièvre, pâte d'amande, madeleine au citron.

Bouche : matière dynamique et fuselée, excitante vivacité, toucher texturé mais fluide, fruits frais et savoureux (pomme, pêche), stimulante tension citronnée. Sensation de fraîcheur omniprésente en finale (sorbet aux agrumes), crayeuse et salivante, persistante.

Accords mets-vins : apéritif (gougères, dés de comté ou de chèvre affiné, saumon fumé, feuilleté au sésame). Langoustines ou crevettes mayonnaise. Poissons pochés ou grillés. Dans 3 ou 5 ans, une blanquette.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques