

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2024 - blanc



Par sa précision et sa gourmandise aromatique, son intensité, la qualité exceptionnelle de ses équilibres, sa densité hors-norme et sa formidable sensation de pureté et d'énergie en bouche, cet Aligoté, issu d'une vigne centenaire du finage de Chassagne, explose les standards et s'élève à des hauteurs stratosphériques pour l'appellation. Cette vigne plus tardive, située sur les bas de coteau, fut l'une des dernières vendangées. Ici, les rendements de ces vieux ceps sont naturellement très faibles et les baies, concentrées.

Pour cet aligoté particulièrement intense et profond, Thierry fait le choix d'un élevage en fûts tout comme pour les meilleurs crus du domaine. Il veille à n'utiliser que des barriques de 4 à 5 vins, afin de limiter la prise de bois et préserver toute la pureté aromatique du fruit.

Le nez offre aujourd'hui un profil hautement expressif, charmeur et énergique : la noisette grillée et une note fumée de pierre à fusil s'entremêlent avec d'élégantes nuances florales, sur le chèvrefeuille et les fleurs du verger. L'éclat du fruit est remarquable, sur des évocations de poire juteuse, de pêche de vigne mais aussi de citron vert et de bergamote. Vient enfin une dimension plus sensuelle, évoquant brioche, poudre d'amande et épices douces (noix de muscade en tête).

On retrouve en bouche une splendide maturité du fruit et une densité peu commune à ce niveau : l'entame est ample et soyeuse, le milieu de bouche juteux, sur des saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes frais. Du volume sans lourdeur, un toucher fluide et dynamique, une sensation de pureté évoquant une eau de roche, une finale saline, légèrement acidulée et surtout, incroyablement longue : tout y est.

Bien plus qu'un compagnon d'apéritif, voici le partenaire idéal de quelques grands classiques de la cuisine bourguignonne, au premier rang desquels on trouvera escargots et cuisses de grenouille ! Il vous réglera également pour accompagner un saumon, sous toutes ses formes, ou encore un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux crustacés. Autre option, un soufflé au Comté. A l'aveugle, vous serez certainement nombreux à penser goûter un Chassagne-Montrachet ou encore un Pouilly-Fuissé : que nenni, c'est un Bourgogne aligoté !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

A ne rater sous aucun prétexte.

Quantité limité à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : expressif, charmeur et énergique : noisette grillée, pierre à fusil, chèvrefeuille, fleurs du verger, poire juteuse, pêche de vigne, citron vert, bergamote, brioche, poudre d'amande et épices douces (noix de muscade en tête).

Bouche : fruit mûr, densité peu commune, ample et soyeuse, fruits blancs et agrumes frais, volume sans lourdeur, toucher fluide et dynamique, sensation de pureté évoquant une eau de roche, une finale saline, légèrement acidulée et surtout, incroyablement longue.

Accords mets-vins : Escargots et cuisses de grenouille, un saumon, sous toutes ses formes, ou encore un plateau de fruits de mer, un soufflé au Comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques