

Thierry Pillot - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc



Issu d'une vigne située du côté de Puligny, ce Bâtard-Montrachet possède l'envergure, la profondeur mais aussi la sophistication aromatique des plus grands. La force tellurique légendaire de ce terroir se marie à merveille avec la douceur enveloppante d'un fruit parfaitement mûr et de notes florales subtiles et sensuelles.

Ce Bâtard-Montrachet provient d'une parcelle de vignes située sur le finage de Puligny-Montrachet. Ici, les vignes sont orientées au Levant et le climat est légèrement plus frais que du côté de Chassagne. S'il offre bien sûr une extraordinaire densité et une profondeur de bouche inégalée, de ce côté-ci le Bâtard se montre souvent dans un registre plus subtil, qui convient parfaitement au style tout en nuance que Thierry imprime à ses vins.

S'il n'est encore qu'un jeune, ce Bâtard-Montrachet possède déjà une intensité naturelle, un relief et une richesse aromatique envoûtante.

Après une bonne aération, le bouquet dévoile peu à peu sa complexité nuancée et sa pureté, entre muguet, suc de violette, acacia, amande grillée, beurre frais, thé au jasmin, jus de poire, pêche blanche mais aussi le citron confit, le zeste de mandarine, l'énergie du fruit de la passion ou de la bergamote, la fraîcheur d'une touche anisée et de subtiles notes toastées.

Il y a là un mariage particulièrement réussi entre volupté et énergie sous-jacente. On retrouve en bouche cet équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, une envergure considérable, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur des touches acidulées de citron et de nombreuses nuances d'épices.

Disons-le clairement : le potentiel est absolument énorme mais vous devrez absolument être patient. 6 ou 8 ans sont pour nous un strict minimum. Entre temps, vous aurez de toute façon d'autres crus pour vous régaler dans cette magnifique collection 2024 signée Thierry Pillot. Collector : 1 seule pièce produite pour moins de 300 bouteilles !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Pillot - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : muguet, suc de violette, acacia, amande grillée, beurre frais, thé au jasmin, jus de poire, pêche blanche, citron confit, zeste de mandarine, énergie du fruit de la passion ou de la bergamote, touche anisée, subtiles notes toastées.

Bouche : équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, une envergure considérable, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur des touches acidulées de citron et de nombreuses nuances d'épices.

Accords mets-vins : Navarin de homard, turbot aux champignons, risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2029 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : principes biologiques