

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



Voici certainement le plus lumineux et le plus incroyablement raffiné des Grands Crus de la Côte de Beaune. L'interprétation toute en subtilité et en précision qu'en livre Thierry Pillot lui convient à merveille. L'effet millésime apporte un équilibre fascinant entre éclat du fruit, intensité et raffinement. C'est un diamant qui scintille.

Le Chevalier-Montrachet s'étend sur plus de 7 hectares, au-dessus du Montrachet, entre 270 et 300 mètres d'altitude, sur la commune de Puligny-Montrachet. Le haut du coteau est cultivé en terrasses sur des sols très pierreux. Un peu plus bas, l'argile se mêle au calcaire, apportant au vin plus de mâche et de profondeur, mais le sol reste assez maigre.

Pour beaucoup d'amateurs dont nous sommes, le Chevalier est certainement le plus élégant et séduisant des grands crus du sud de la côte de Beaune, un vin floral, poétique mais doté d'une allonge exceptionnelle. Exceptionnellement, Thierry Pillot a eu l'opportunité, sur ce magnifique millésime 2024, ciselé et intense, de vinifier un fût de ce précieux elixir.

Le résultat s'avère d'ores et déjà exceptionnel, tant en termes de concentration que de délicatesse des arômes, d'équilibres et de précision de contours de bouche. Au nez, les notes délicates de tilleul, de fleur d'oranger et de miel d'acacia se mêlent à la fraîcheur de la craie et des graviers mouillés, du citron vert et du yuzu et à la gourmandise plus lascive d'un coulis de poire, d'une pêche beurrée, d'un baklava, de l'amande et d'une note briochée et toastée.

En bouche, la matière est dense mais souple, le vin est à la fois caressant et d'une extrême profondeur. Les fruits blancs et les fruits à noyau se parent d'excitantes touches épicées autour de la cardamome verte, de la noix de muscade et de la baie de genièvre. Tendue comme la corde d'un arc, il n'en finit pas de rayonner d'abord sur votre palais puis dans tout votre corps.

Un monument de distinction et d'intensité, à attendre bien sûr quelques années en cave.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : tilleul, fleur d'oranger, miel d'acacia, craie et graviers mouillés, citron vert, yuzu, coulis de poire, pêche beurrée, baklava, amande, note briochée et toastée.

Bouche : matière dense mais souple, vin à la fois caressant et d'une extrême profondeur. Fruits blancs et à noyau, excitantes touches épicées (cardamome verte, noix de muscade, baie de genièvre). Longue finale tendue.

Accords mets-vins : Des mets très raffinés : homard, bar, turbot, volaille de bresse, ris de veau... Plongez-vous dans quelques livres de recettes de Georges Blancs ou Bernard Pacaud par exemple...



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 : Chevalier-Montrachet Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : principes biologiques