

Thierry Pillot - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2024 - blanc



Thierry Pillot signe ici un Corton-Charlemagne de grande classe, parfaitement imprégné de cette empreinte minérale, incisive et vibratoire du célèbre Grand Cru, qui s'équilibre à merveille avec un fruit juteux, croquant, dont il parvient, avec une facilité presque déconcertante, à préserver tout l'éclat.

La vigne se situe sur le secteur d'En Charlemagne, sur le finage de Pernand-Vergelesses. Nous sommes au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur eût donné des vignes à la fin du 8ème siècle. Ici, l'exposition qui tourne de l'Ouest au Nord-Ouest, combinée à des sols plus minces, confèrent au vin cette texture ciselée, cette tension typique.

L'effet millésime, avec son bel été, sans stress hydrique, et son arrière-saison très chaude, a permis d'atteindre de belles maturités, charnues, savoureuses, donnant des jus amples, texturés et expressifs : les clés d'un équilibre parfait entre gourmandise et vibration minérale.

Ce Corton-Charlemagne, déjà bien expressif, brille d'une verticalité altière et d'un élan lumineux. Les notes de citron vert et de citron confit, de poire juteuse et de pomme Reinette, se parent d'une dimension florale raffinée, autour de l'acacia et de l'aubépine. Quelques herbes fraîches, chlorophylliennes et anisées, s'élèvent du verre : on pense au fenouil, au cerfeuil et à la feuille de menthe. Des notes d'amande, de noix de muscade, de baie de genièvre et de miel fin précèdent des parfums délicats de fleurs du verger. En filigrane, l'imprégnation calcaire est omniprésente, d'abord poudrée puis sur des accents maritimes et iodés, évoquant les coquilles d'huître. Quelle complexité !

La bouche est à la fois dense et juteuse : elle offre un équilibre remarquable entre son gros volume de fruit, et une belle énergie saline qui propulse une matière texturée et dynamique. On suce littéralement la roche. Nos papilles se régalaient d'excitantes saveurs d'agrumes et de notes plus pulpeuses de fruits blancs bien mûrs. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, autour de la baie de genièvre, du poivre ou du piment d'Espelette. La finale, serrée et tendue, prolongent le plaisir de longues secondes. Salivation maximale garantie !

Du début à la fin, ce Corton-Charlemagne affirme son statut avec une autorité souveraine. S'il se montre déjà expressif, sa densité et ses équilibres augurent d'un beau potentiel de vente. Après 6 ou 8 ans de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

garde, il brillera alors sur une langouste grillée au beurre de pastis ou des langoustines snackées servies avec une émulsion au cerfeuil. A moins que vous ne préfériez une belle barbue rôtie aux agrumes.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Pillot - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : vertical et lumineux : citron vert, citron confit, poire, pomme Reinette, acacia, aubépine, fenouil, cerfeuil, feuille de menthe, amande, noix de muscade, baie de genièvre, miel fin, imprégnation calcaire omniprésente poudrée puis maritime et iodée.

Bouche : dense et juteuse, équilibre remarquable entre un gros volume de fruit et une belle énergie saline, matière texturée et dynamique, agrumes, fruits blancs bien mûrs, baie de genièvre, poivre, piment d'Espelette. Longue finale serrée et tendue.

Accords mets-vins : Après 6 ou 8 ans de garde, il brillera alors sur une langouste grillée au beurre de pastis ou des langoustines snackées servies avec une émulsion au cerfeuil. A moins que vous ne préfériez une belle barbue rôtie aux agrumes.



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 : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : principes biologiques