

Thierry Pillot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2024 - blanc



Sublimant les terroirs de Chassagne-Montrachet, Thierry Pillot a fait, en 20 ans, de la propriété familiale une des adresses les plus courues par toute la planète vin : tables étoilées, amateurs avisés, tout le monde s'en arrache la moindre bouteille. Et pour cause : les vins sont juste divins ! Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que ce vinificateur hors-pair se plaît, depuis pas mal d'années déjà, à signer quelques cuvées ultra-confidentielles lui permettant d'explorer d'autres grands terroirs qui l'inspirent.

Pour ce minuscule négoce « haute-couture » initié avec le millésime 2008 (on parle de 4 ou 5 fûts pour les meilleures années !), Thierry se fournit auprès d'une poignée d'amis vigneron en qui il a toute confiance pour la qualité et la précision du travail à la vigne. Il vinifie et élève ensuite les vins exactement comme les crus du Domaine, dans la quiétude des vieilles caves creusées sous la maison familiale, au cœur de Chassagne-Montrachet. Ces véritables bijoux, pratiquement introuvables en France, sont traditionnellement proposés à une poignée d'amateurs fidèles, triés sur le volet.

Pour Thierry (et nous partageons son avis sans réserve), le millésime 2024 se révèle comme un très beau millésime pour les grands terroirs à blanc. Un millésime de précision et d'intensité aromatique, de chair fuselée et d'énergie. Alors évidemment, Thierry n'a pu résister, cette année-là, à l'envie de vinifier les raisins d'un des plus grands terroirs de la Côte de Beaune, les Perrières de Meursault. Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus doit son aura à cette combinaison unique de puissance, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, marquée d'une intense empreinte minérale.

Ce Perrières a tous les attributs que l'on attend de lui, avec ce supplément d'énergie que Thierry a parfaitement su préserver sur ce millésime plutôt solaire, aux faibles rendements et très concentré. Le premier nez s'ouvre sur la violette, le jasmin et le chèvrefeuille, mais c'est bien l'empreinte minérale qui s'impose rapidement, autour de notes rocailleuses et fumées évoquant le silex frotté, la pierre à fusil. Une roche puissante qui rayonne au-dessus du verre. Puis, une sensation de fraîcheur particulièrement bienvenue s'installe sur des évocations d'estragon et de badiane, mais aussi de pomme Granny, de poire juste cueillie, de zeste de citron et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pamplemousse.

On retrouve en bouche ce magistral équilibre entre puissance minérale, volume considérable du fruit et une belle énergie citronnée qui stimule nos sens. Après une entame texturée, la matière s'allonge et se met irrésistiblement en mouvement, portée par des saveurs de pulpe d'agrumes, qui s'imbriquent avec les fruits blancs juteux, sur la pêche blanche, la poire Conférence et la prune Reine-Claude. C'est un régal ! De bout en bout, on a littéralement l'impression de « sucer le caillou », de s'imprégner de ses sels minéraux. L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes. Un grand vin.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Pillot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante

Nez : minéral et frais : violette, jasmin, chèvrefeuille, notes rocailleuses et fumées évoquant le silex frotté, la pierre à fusil, estragon et badiane, pomme Granny, poire juste cueillie, zeste de citron et de pamplemousse.

Bouche : équilibre entre puissance minérale, volume considérable du fruit et énergie citronnée, entame texturée, matière en mouvement portée par des saveurs de pulpe d'agrumes et les fruits blancs juteux, empreinte minérale. Finale intense et longue.

Accords mets-vins : homard flambé, barbue ou Saint-Pierre rôti, bar de ligne au beurre blanc citronné, turbot aux morilles et vin jaune...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : principe biologique