

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



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement reconnaissables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses. Le Meursault-Charmes signé Thierry Pillot diffère du plus pur style "Charmes" grâce à une énergie épicée et une tension minérale qui allongent sa silhouette. Il faut dire qu'il est issu d'une vigne située dans la partie haute du Cru, sur les Charmes du Dessus, non loin des Perrières : ici, le sol plus mince et pierreux donne au vin un supplément d'intensité et d'élan.

Le nez s'ouvre sur des notes suaves et friandes de poire Williams, de pêche blanche, de pomme compotée. On croit déceler une pointe de mangue, juteuse à souhait. S'y ajoutent des notes à délicatement sensuelles de fleurs du verger, de fleur d'oranger et d'acacia, ainsi une touche anisée, entre badiane et cerfeuil. Les épices s'élèvent ensuite du verre en fines volutes, apportant une belle complexité à l'ensemble, autour de la baie de genièvre et du curcuma, complétées d'une note de zeste d'orange ou de mandarine confite.

La bouche charnue, dense mais fuselée reprend ce registre savoureux, avec une générosité parfaitement maîtrisée. Les agrumes s'affirment à nouveau, évoquant marmelade anglaise, kumquat et liqueur de mandarine. La matière ample déploie une fabuleuse sensation d'énergie soutenue par une myriade d'épices : on pense au poivre de Sichuan, au clou de girofle, à la réglisse, mais aussi au gingembre confit. Jusqu'à la finale, le fruit resplendit, autour de la prune jaune, de la mangue, du brugnon. La matière diffuse le plus naturellement du monde, sapide malgré sa puissance, et s'étire avec une persistance impressionnante, portée par un élevage parfaitement intégré.

Ce Charmes atteindra sa plénitude dans six ou sept ans. Il accompagnera alors des plats à la fois généreux et raffinés : on pense à la tourte aux trois viandes du grand Bernard Pacaud, des noix de Saint-Jacques snackées servies avec quelques cèpes « bouchons », un poulet Vallée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'Auge façon Bocuse ou encore un homard rôti au jus d'estragon avec un gratin de macaronis au beurre généreux.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : suave, friand et complexe : poire Williams, pêche blanche, pomme compotée, mangue, fleurs du verger, fleur d'oranger et d'acacia, touche anisée entre badiane et cerfeuil, baie de genièvre, curcuma, zeste d'orange, mandarine confite.

Bouche : charnue, dense mais fuselée, générosité maîtrisée, marmelade anglaise, kumquat, liqueur de mandarine, matière ample, énergique, poivre de Sichuan, clou de girofle, réglisse, gingembre confit, prune jaune, mangue, brugnon. Finale sapide et puissante.

Accords mets-vins : dans 6-7 ans, une tourte aux trois viandes du grand Bernard Pacaud, noix de Saint-Jacques snackées avec quelques cèpes « bouchons », un poulet Vallée d'Auge façon Bocuse ou un homard rôti au jus d'estragon avec un gratin de macaronis au beurre généreux



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