

Thierry Pillot - Meursault Les Narvaux - 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.

Sur ce millésime 2024 aux maturités un peu plus tardives mais bien concentrées du fait de rendements en baisse sensible, Thierry a eu la possibilité d'explorer à nouveau l'excellent terroir des Narvaux, à Meursault. Ce climat, bien connu des amateurs d'une expression raffinée et vibrante du finage de Meursault, surplombe les premiers crus Genevrières et Poruzots. Il partage avec eux la même nature de substrat : un sol de terres brunes assez pierreux et mince qui laisse rapidement la place à la roche-mère du Bathonien. Ce terroir pentu et bien drainant bénéficie en outre d'une parfaite exposition au levant qui garantit des maturations lentes et de belles fraîcheurs de bouche.

Après un élevage d'un an en grand fût de 350 litres, suivi de 6 mois en petite cuve et d'une année supplémentaire à s'affiner en bouteille, ce Meursault Narvaux vous ravira de bout en bout. Le nez s'ouvre sur des notes florales rappelant l'aubépine, le chèvrefeuille et la fleur d'oranger, avant de nous entraîner vers un horizon de fruits parfaitement mûrs, autour de la poire, la pêche subtilement beurrée et l'abricot, mais aussi une touche d'ananas.

La fraîcheur du citron vert, du zeste d'orange et d'une pointe de verveine s'élèvent maintenant du verre, apportant une vivacité qui nous enchante. Le socle calcaire nous renvoie vers une dimension fraîche et saline. Au fil

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de l'aération, le vin ne cesse de gagner en complexité, offrant maintenant un profil plus dense et voluptueux, sur une crème de fruits blancs et jaunes.

La générosité et la maturité expressive du fruit s'affirment en bouche : on se régale d'une chair texturée et souple évoquant les fruits blancs, les fruits à noyau et le fruit de la passion. Plus on avance vers la finale, plus l'empreinte minérale s'affirme, vibrante et intensément saline. La longueur de bouche est un modèle du genre.

Ce Meursault Les Narvaux fonctionnera parfaitement sur un poulet aux écrevisses, une blanquette de lotte délicatement safranée ou une poularde de Bresse pochée et sa sauce Suprême aux champignons.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Pillot - Meursault Les Narvaux - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : aubépine, chèvrefeuille, fleur d'oranger, poire, pêche subtilement beurrée, abricot, ananas, citron vert, zeste d'orange, verveine, dimension fraîche et saline, crème de fruits blancs et jaunes.

Bouche : chair texturée et souple évoquant les fruits blancs, les fruits à noyau et le fruit de la passion. Plus on avance vers la finale, plus l'empreinte minérale s'affirme, vibrante et intensément saline. La longueur de bouche est un modèle du genre.

Accords mets-vins : sur un poulet aux écrevisses, une blanquette de lotte délicatement safranée ou une poularde de Bresse pochée et sa sauce Suprême aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : principes biologiques