

Thierry Pillot - Meursault Les Corbins - 2024 - blanc



Le climat des Corbins occupe une position privilégiée, au Nord-Est du finage de Meursault. Il jouxte d'ailleurs un Premier Cru méconnu, Les Plures (ou Petures), traditionnellement planté en pinot noir et commercialisé sous l'appellation Volnay-Santenots.

Ici, le sol assez caillouteux en surface mais plutôt riche en argiles profondes confère au vin un bel équilibre entre puissance enveloppante, relief et vibration. De plus en plus de vignerons de renom (on citera bien sûr Vincent Dancer) ont compris depuis longtemps déjà l'intérêt d'isoler ce terroir et de le vinifier séparément. Quand on goûte ce Meursault Les Corbins à la fois séveux, tonique et percutant, on se dit qu'il possède effectivement une belle identité distinctive.

Cette année, ce Corbins offre un bel équilibre entre densité séveuse, nous plongeant dans la chair savoureuse du fruit, avec une vraie fraîcheur, une tension verticale qui nous rapproche de crus que l'on imaginerait placés plus haut sur le coteau, du côté des Tessons ou des Luchets par exemple.

Élégamment, sans jouer des coudes, les premières notes florales s'échappent du verre, évoquant le muguet dans son expression la plus gracieuse mais aussi le chèvrefeuille. Viennent ensuite quelques touches de pierre frottée et de noisettes torréfiées, qui s'échappent en volutes sensuelles. Dans ce cortège de saveurs délicates, la pâte d'amande et le pain toasté pointent leur nez tout comme la poire Comice, la pomme Reinette, la pêche blanche mais aussi des parfums toniques et rafraîchissants de citron vert et de mandarine. On devine, sur une touche discrète de noix de muscade et de baie de genièvre, la patine délicate d'un élevage parfaitement ajusté, au service du fruit. Quelle belle complexité !

En bouche, on croque dans les segments d'agrumes mûrs et juteux. L'entame tonique, croquante laisse ensuite place à quelques notes scintillantes de zeste de citron vert. Cette tension est un arc-boutant bienvenu dans cet édifice élancé. Une touche empyreumatique élégante, suivie de légères notes beurrées et de saveurs plus charnues, enveloppantes de pêche blanche et de poire hissent le plaisir très haut. De persistants amers frais et zestés s'accordent avec les nuances miellées. La finale impressionne par sa longueur, laissant poindre quelques délicates sensations crayeuses. Le jus revient, vibre et brille sans jamais faiblir.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Pour que la fête des papilles soit totale, nous accorderons la texture de ce vin profond à des gambas sautées au gingembre et poivre Sichuan, à des langoustines flambées servies avec un jus à l'estragon ou encore à des Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Le volume de ce Meursault se satisfera fort bien d'une belle gamme de fromages à pâtes pressées cuites, comme un vieux Comté ou un gouteux savoyard de Beaufort.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Pillot - Meursault Les Corbins - 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 : gambas sautées au gingembre et poivre Sichuan, langoustines flambées avec un jus à l'estragon ou des Saint-Jacques snackées avec une émulsion au cerfeuil. Des fromages à pâtes pressées cuites (vieux Comté ou savoyard de Beaufort).



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 : principe biologique