

Thierry Pillot - Puligny Montrachet Enseignières - 2024 - blanc



C'est avec cette cuvée que Thierry Pillot a signé un des tout premiers vins sous son propre nom, sur le millésime 2008. Un terroir qui fascine depuis longtemps ce grand amateur des vins de Lalou Bize-Laroy, dont certains d'entre vous ont peut-être eu la chance de goûter son Enseignières du Domaine d'Auvenay.

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.

Ce fascinant Puligny-Montrachet Les Enseignières provient d'une vieille vigne d'une cinquantaine d'années, idéalement située juste en contrebas du Grand Cru Bienvenues-Bâtard-Montrachet. Un prestigieux voisinage qui confère au vin son envergure impressionnante, mais aussi cette verticalité, cette tension minérale et cette grâce florale absolument fascinantes. On navigue entre une poire juteuse, une nectarine blanche et son noyau, quelques touches de citron confit et de pamplemousse rose, les fleurs du verger, une note plus suave de beurre maniée, des nuances fumées de pierre à fusil et de fruits à coque torréfiés. La bouche est dense et fuselée, elle s'étire sur une trame saline au grain fin et particulièrement accrocheur.

Entre douceur crémeuse, énergie acidulée et arête minérale, notre cœur balance, et nos papilles avec. Superbe.

Thierry Pillot - Puligny Montrachet Enseignières - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Nez : vertical, tension minérale et grâce florale fascinantes : poire juteuse, nectarine blanche et son noyau, citron confit, pamplemousse rose, fleurs du verger, note plus suave de beurre maniée, nuances fumées de pierre à fusil et de fruits à coque torréfiés.

Bouche : La bouche est dense et fuselée, elle s'étire sur une trame saline au grain fin et particulièrement accrocheur. Entre douceur crémeuse, énergie acidulée et arête minérale, notre cœur balance, et nos papilles avec.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : principes biologiques