

Thierry Pillot - Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2024 - blanc



Thierry Pillot nous fait le plaisir de nous confier quelques rares flacons de ce splendide Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'élégance raffinée, la vibration pierreuse et le souffle nous font clairement regarder du côté de certains Grands Crus.

Pas étonnant nous direz-vous, quand on sait que le climat du Cailleret voisine effectivement avec le roi de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au levant et, bien sûr, ce sol argilo-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxydes de fer donne sa couleur rougeâtre. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre vertical, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Ce magnifique 2024, tout en raffinement, incarne à merveille l'identité de ce grand terroir, mais aussi la précision et la justesse de Thierry dans ses choix de vinification et d'élevage : ici, rien n'est surjoué, rien ne s'impose, le vin, parfaitement mûr, expressif, toujours élégant et aérien, se livre par touches successives. Le boisé se fond et devient presque imperceptible, si ce n'est cette délicate touche d'amande et d'épices douces entre muscade et cannelle, laissant la minéralité et la finesse de texture se dévoiler, sans artifice.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'une belle dimension florale et aérienne, évoquant l'acacia, le chèvrefeuille, la menthe séchée et le thé au jasmin. Le sol apporte de fines nuances minérales de pierre frottée, de craie, de poussière de roche. Au fur et à mesure, ce Puligny à la matière ciselée ne cesse de monter en puissance : structuré autour d'une tension saline qui le porte très loin et très haut, il n'en finit pas d'exciter les papilles et de stimuler autant le corps que l'esprit. Les saveurs de poire pochée aux épices, de pomme Reinette, de noyau de pêche et de zeste de citron s'accompagnent de bout en bout d'une minéralité rocailleuse vibrante.

Epicé, salin, vertical et extrêmement persistant, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret de haut rang mérite bien sûr de séjourner quelques années en cave : son potentiel de garde est évident. Voici incontestablement un des vins les plus vibrants de cette superbe collection 2023 signée Thierry Pillot !

Thierry Pillot - Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : vertical, expressif, toujours élégant et aérien : belle dimension florale et aérienne, évoquant l'acacia, le chèvrefeuille, la menthe séchée et le thé au jasmin. Le sol apporte de fines nuances minérales de pierre frottée, de craie, de poussière de roche.

Bouche : un boisé presque imperceptible outre une touche d'amande et d'épices douces (muscade, cannelle), tension saline, poire pochée aux épices, pomme Reinette, noyau de pêche, zeste de citron, minéralité rocailleuse vibrante. Un vin épicé, salin et vertical.

Accords mets-vins : un Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



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 : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : principes biologiques