

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2023 - blanc



Voici peut-être l'un des crus les plus raffinés, intenses et verticaux de Chassagne-Montrachet, l'un des plus rares aussi, que les amoureux et grands blancs marqués de bout en bout par une vibration minérale exceptionnelle connaissent bien !

Comme son nom l'évoque, le climat de la Grande Montagne, d'une surface très réduite, occupe une position de haut de coteau, à 300 mètres d'altitude environ, au sud du finage de Chassagne. Isolé au milieu d'une végétation sauvage, qui protège ce véritable écosystème, il surplombe les non moins célèbres Grandes Ruchottes et Romanée. Il s'en distingue par la relative fraîcheur qui y règne et, surtout, par le caractère pierreux et très calcaire du sol. La parcelle exploitée par les Pillot occupe la plus haute terrasse de ce cru à l'identité marquée.

Parfaitement conscient de l'éclat particulier que ce terroir peut donner au vin, Thierry Pillot fait le choix d'un élevage sans bois neuf, qui préserve au plus près l'éclat, la fraîcheur et la ciselure minérale du jus. Sur ce millésime 2023 de chair fuselé, de raffinement aromatique et d'énergie, la vivacité du jus se double d'une belle gourmandise fruitée : un mariage qui fait de cette Grande Montagne l'une des réussites majeures de l'année. A condition bien sûr de savoir l'attendre, ou tout du moins, de prendre soin de l'aérer longuement, sans hésiter à le carafer avant de le déguster : la Grande Montagne se mérite...

On aime l'équilibre que l'on ressent entre maturité et fraîcheur, douceur et énergie. D'un côté la pomme Reinette, la nectarine et la poire juteuse, la marmelade d'orange, la noisette et la noix de muscade, la pierre frottée, de l'autre, place au citron vert et à la bergamote, au fruit de la passion, au chèvrefeuille, à la fleur d'oranger et au fenouil sauvage. On perçoit également une note finement iodée rappelant les embruns maritimes.

Même sensation d'harmonie et de précision en bouche : on croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse et scintillante des agrumes, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière du vin et annonce une finale effilée, saline et intense, d'une longueur prodigieuse. On n'en finit pas de « sucer le caillou »...

De toute évidence, le potentiel de garde est énorme ! Du style, de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finesse et du terroir, pour les puristes de Chassagne, à laisser tranquillement s'ouvrir en cave quelques années pour mieux l'apprécier sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.

Comme souvent, c'est un de nos vins préférés chez Pillot et bien au-delà !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : maturité et fraîcheur : pomme Reinette, nectarine, poire juteuse, marmelade d'orange, noisette, noix de muscade, pierre frottée, citron vert, bergamote, fruit de la passion, chèvrefeuille, fleur d'oranger, fenouil sauvage, embruns maritimes.

Bouche : Harmonie et précision. On croque dans la chair délicate et savoureuse des fruits blancs, on salive sur l'acidité juteuse et scintillante des agrumes, on s'imprègne de ce grain pierreux qui affine la matière et annonce une longue finale effilée, saline.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, sur des produits de la mer à la chair fine et délicate : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques