

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2023 - blanc



Le climat des Caillerets (ou En Cailleret), d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, la vigne occupe une position de haut de coteau (entre 250 et 300 mètres), bénéficiant d'une parfaite exposition au levant. Ici, les pentes prononcées assurent un excellent drainage, d'autant plus que le sol marno-calcaire est peu profond et très pierreux (comme son nom l'indique, en référence aux innombrables cailloux qui parsèment le sol).

Certains amateurs n'hésitent d'ailleurs pas à faire de ce Cru et de son substrat hyper-qualitatif un « cousin » du mythique Montrachet, tant il peut atteindre, sur de grands millésimes et après un bon vieillissement, des sommets de profondeur séveuse et d'intensité minérale. Chrystelle et Thierry exploitent ici plusieurs micro-parcelles de vieilles vignes (environ 60 ans d'âge moyen), pour une surface totale d'une quarantaine d'ares, plutôt situées dans la partie haute du cru.

Pour ce vin toujours dense et épaulé, Thierry recherche à préserver un maximum de fraîcheur et d'énergie, afin d'atteindre un point d'équilibre optimal. Mission parfaitement accomplie sur ce somptueux millésime 2023 !

Dès le premier nez, c'est un jaillissement d'arômes, tous aussi purs et bien définis les uns que les autres : la fraîcheur chlorophyllienne du cerfeuil, de la coriandre et de la verveine citronnée, le raffinement du chèvrefeuille, du tilleul et de l'acacia, l'éclat gourmand de la pêche blanche, du fruit de la passion, de la pomme Granny et de la poire Comice, l'énergie d'un citron à peine confit et d'un zeste d'orange. Le tout baigné d'un fin voile minéral aux accents délicatement fumés, entre encens et pierre à fusil, puis plus maritimes et iodés. On pense maintenant à la carapace d'un crustacé ou un coquillage juste sorti de l'eau.

En bouche, l'équilibre de structure est admirable : la texture satinée et svelte porte toujours cette dimension minérale qui ne cesse de vibrer sur le palais. La tension est superbe, faisant jaillir le fruit par vagues successives, autour des fruits blancs frais puis des agrumes mûrs. L'extraordinaire précision de la finale, avec sa salinité pierreuse salivante et ses réjouissantes touches de gingembre et de bâton de réglisse, porte l'estocade finale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un très grand vin, qui n'aura de cesse de se magnifier dans les 10 prochaines années !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : intense, jaillissant : cerfeuil, coriandre, verveine citronnée, chèvrefeuille, tilleul, acacia, pêche blanche, fruit de la passion, pomme Granny, poire Comice, citron à peine confit, zeste d'orange, encens, pierre à fusil, coquillage.

Bouche : texture satinée, svelte portant toujours cette dimension minérale vibrant sur le palais. Superbe tension faisant jaillir le fruit par vagues successives. Salinité pierreuse sur la finale, aux touches de gingembre et de bâton de réglisse.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto à la truffe blanche ou aux langoustines..



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