

Thierry Pillot - Meursault 1er Cru Porusot - 2020 - blanc



Comme vous le savez, le Domaine Paul Pillot compte aujourd'hui parmi les domaines phares de la Côte de Beaune. 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 ultraconfidentielles 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.

Exceptionnellement, Thierry Pillot a accepté de nous confier quelques-uns de ces précieux flacons, à commencer par ce vibrant et profond Meursault 1er Cru Porusots, sur un millésime 2020 d'anthologie, unanimement salué sur la Côte de Beaune pour la qualité exceptionnelle de ses équilibres.

Dès le premier nez, passée une séduisante touche toastée évoquant pain chaud et amande grillée, c'est bien la pureté et la parfaite maturité du fruit qui jaillissent du verre, sur des notes estivales d'abricot, de pêche, de pomme Granny et de poire Nashi qui nous plongent au cœur d'un verger, ployant sous le poids de fruits juteux et croquants. Progressivement, le propos s'affine et la fraîcheur s'installe : des notes délicates de petites fleurs blanches, de verveine et d'herbes anisées s'élèvent maintenant au-dessus du verre, accompagnant des agrumes subtils, autour du citron vert, du cédrat confit ou de la clémentine. Le tout relevé de quelques touches épicées, et d'une trame calcaire aux accents pierreux, finement poudrée.

En bouche, on aime sa chair texturée et souple, fuselée. Une matière active, stimulante, tendue par une trame crayeuse, saline, qui resserre le propos et excite résolument nos papilles. La richesse en extraits secs et l'acidité juteuse du fruit s'équilibrent de la plus belle des façons. Plus on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

avance dans la dégustation de ce magnifique 1er Cru Porusots, plus on tombe en admiration de sa verticalité et de sa prodigieuse énergie, aux accents poivrés. Quel élan ! La finale puissante et pénétrante finit de nous faire chavirer.

Il sublimera des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard rôti au beurre d'estragon. La grande classe !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Pillot - Meursault 1er Cru Porusot - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : complexe : pain chaud, amande grillée, abricot, pêche, pomme Granny, poire Nashi, petites fleurs blanches, verveine, herbes anisées, citron vert, cédrat confit, clémentine, touches épicées, trame calcaire aux accents pierreux, finement poudrée.

Bouche : texturée et souple, fuselée, matière active, stimulante, tendue par une trame crayeuse, saline, la richesse en extraits secs et l'acidité juteuse du fruit s'équilibrent, verticalité et prodigieuse énergie aux accents poivrés. Finale puissante.

Accords mets-vins : Il sublimerait des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes ou un homard rôti au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : principe biologique