

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pierre Vincent - Chassagne-Montrachet La Platière - 2023 - blanc



Disons-le tout net : en le découvrant au domaine, en février dernier, ce Chassagne-Montrachet La Platière nous a laissés sans voix ! Peut-être le vin le plus gourmand de la collection, tout en possédant cette retenue naturelle, cette subtilité qui font la grâce des blancs signés Pierre Vincent.

Le climat de la Platière se situe immédiatement au bas du grand secteur des Morgeots. Orientée dans le sens de la pente, cette fine bande d'à peine 30 ares, jouxte précisément le premier cru Les Chaumes. La vigne, plantée en 1990, regarde vers le Sud-Est, en direction de l'Abbaye de Morgeot. Elle s'appuie sur un substrat argilo-calcaire un peu plus profond, qui va donner au vin ce supplément de chair et de gourmandise, sans rien perdre de la vibration fuselée qui fait clairement la signature des blancs de cette somptueuse collection. La concentration est renforcée par le fait que cette sélection massale présente la particularité de produire de petites grappes, aux baies bien mûres.

Après un pressurage long et doux, pour ne tirer que le meilleur du jus, suivi d'un débouillage d'une nuit, la vinification démarre partiellement en cuves inox avant que les jus ne soient entonnés. Pour ses blancs, Pierre choisit de limiter à 10% environ la proportion de bois neuf : il ne cherche surtout pas à graisser ses vins par l'élevage mais, au contraire, à préserver la finesse naturelle et l'éclat des jus. Le vin fait sa malolactique en fût avant de poursuivre son élevage pendant un an. Remis en masse après un soutirage, il passe ensuite un semestre supplémentaire en cuves, avant la mise en bouteille au printemps.

Après une bonne agitation, le nez offre un profil à la fois charmeur et raffiné : ici, rien n'est surjoué, tout se livre avec justesse, sans en faire trop. On pense à des fleurs blanches assez douces, autour du jasmin ou du chèvrefeuille, à un miel frais, au citron de Menton bien mûr, à la pâte d'amande, aux parfums de quelques brioches ou viennoiseries juste sorties du four. Le fruit n'est pas en reste, autour d'une pomme Golden, d'une poire Passe-Crassane et d'un brugnion blanc. Les zestes de clémentine et de citron vert ne sont pas loin, tout comme une subtile empreinte maritime et iodée. Quelques épices vertes, dynamisantes, planent également au-dessus du verre, entre cardamome et baie de genièvre.

L'attaque est tendue, fuselée, dévoilant une matière juteuse et dynamique. Le jus ne cesse de gagner en envergure, envahissant le palais sans jamais chercher à s'imposer. Il nous guide tranquillement vers une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sensation de plénitude. La longue finale saline renforce encore le plaisir.
En route vers l'extase !

Immense réussite que ce Chassagne-Montrachet la Platière qui sublimera,
après quelques années de cave, un risotto aux Saint-Jacques
éventuellement parsemé de quelques copeaux de truffe, une barbue rôtie
et son beurre blanc ou encore des ris de veau à la crème forestière.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Chassagne-Montrachet La Platière - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : charmeur et raffiné : jasmin, chèvrefeuille, miel frais, citron de Menton, pâte d'amande, brioches ou viennoiseries, pomme Golden, poire Passe-Crassane, brugnion blanc, zestes de clémentine et de citron vert, note iodée, épices vertes.

Bouche : attaque tendue, fuselée, dévoilant une matière juteuse et dynamique. Le jus ne cesse de gagner en envergure, envahissant le palais sans jamais chercher à s'imposer. Il nous guide tranquillement vers une sensation de plénitude. Longue finale saline.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, un risotto aux Saint-Jacques éventuellement parsemé de quelques copeaux de truffe, une barbue rôtie et son beurre blanc ou encore des ris de veau à la crème forestière.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : aération rapide recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique