Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2017

Lors de notre dernier passage au Domaine, pour une dégustation mémorable de cette collection 2017 avec Thierry, nous avons bien sûr démarré les « hostilités » avec cet Aligoté : ce fut un démarrage en fanfare, tant celui-ci plaçait déjà la barre très haut !

Par sa complexité aromatique et la qualité exceptionnelle de ses équilibres en bouche, cet Aligoté explose les standards et s'élève à des hauteurs que l'on n'a pas l'habitude d'atteindre (ni d'attendre !) avec ce type de vin « d'entrée de gamme ».

Au-delà de la fraîcheur citronnée typique de l'aligoté, on trouve dans ce vin, élevé en fûts tout comme les meilleurs crus du domaine, une sensualité d'arômes assez unique : les notes de noisette grillée et de noix de Cajou s'accompagnent d'un fruité bien mûr, presque crémeux, évoquant la poire (Williams et Passe-Crassane) et la gelée de pomme.

On retrouve en bouche cette magnifique maturité et cette concentration qui s'expriment dans une matière ample et charnue, mais jamais lourde : le toucher reste fin, parfaitement soutenu par l'expression du sol et de stimulants amers évoquant les peaux d'agrumes. La persistance est tout simplement remarquable à ce niveau.

Le compagnon idéal de poissons plutôt gras (saumon en tête, sous toutes ses formes !), d'une belle mortadelle mais aussi d'un plateau de fruits de mer. A ne rater sous aucun prétexte, si vous voulez approcher le style « Pillot », sans trop avoir à « casser la tirelire ».

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Profond et sensuel : noisette grillée et de noix de Cajou, une touche de zeste de citron, fruité crémeux, sur la poire Williams et Passe-Crassane, gelée de pomme.

Bouche : Concentrée et mûre, matière ample et charnue. Mais le toucher reste très fin, finale portée par des amers fins évoquant la peau d'agrumes. Persistance peu commune.

Accords mets-vins : Des poissons plutôt gras (saumon en tête, sous toutes ses formes !), une belle mortadelle, des rillettes d'oie, mais aussi un plateau de fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques