

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2017



Voici peut-être l'un des plus aériens et délicats premiers crus de Chassagne-Montrachet, l'un des plus rares aussi, que les amoureux de grands blancs très fins, marqués par la minéralité calcaire, connaissent bien !

Comme son nom l'indique, 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 petit écosystème, il surplombe les non moins célèbres Grandes Ruchottes et Romanée, et se distingue par la relative fraîcheur qui y règne et surtout, par le caractère pierreux et très calcaire du sol.

Parfaitement conscient de l'éclat tout particulier que ce terroir peut donner au vin, Thierry Pillot fait ici le choix d'un élevage sans bois neuf, qui préserve au plus près l'identité de cet exceptionnel premier Cru. C'est bien l'intensité minérale et son élégante fraîcheur que les Pillot recherchent ici et que l'on retrouve tout au long de la dégustation. A condition bien sûr de savoir attendre ce vin d'une rare finesse, ou tout du moins, de prendre soin de l'aérer longuement, sans hésiter à le carafer deux heures avant de le déguster.

Peut-être plus encore que les autres cuvées du Domaine, ce premier cru « La Grande Montagne » séduit par cet éclat lumineux et cette finesse minérale qu'il transmet : les notes subtiles de lilas blanc, de tilleul, de cerfeuil et de réglisse accompagnent de fins arômes de craie pilée et de sel marin. La sensation de fraîcheur est renforcée par des arômes d'essence de citron et un voile balsamique raffiné, qui tend vers l'eucalyptus et la lavande séchée.

En bouche, le fruit révèle une concentration exceptionnelle, parfaitement combinée à des extraits secs crayeux qui donnent véritablement l'impression de « sucer le caillou ». La finale est très intense, et surtout vibrante : la dimension à la fois poivrée et saline apporte une énergie et une vitalité folles. Ce vin d'une grande pureté vous élève et vous revigore. Du grand style, 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, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Brillant : notes subtiles de lilas blanc, de tilleul, de cerfeuil et de réglisse; fins arômes de craie pilée et de sel marin. Essence de citron, eucalyptus, lavande. bergamote. Raisin, fruits blancs.

Bouche : Concentration exceptionnelle du fruit, parfaitement combinée à des extraits secs crayeux qui donnent l'impression de « sucer le caillou ». La finale est très intense, énergique, poivrée et saline.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines. Turbot ou Barbue juste rôti(e).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques