

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2018



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 de bout en bout par une vibration minérale exceptionnelle, 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 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 le raffinement 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 son éclat lumineux et cette sensation de plonger au cœur de la roche : les notes subtiles de lilas blanc, de tilleul, de violette, de réglisse, de cerfeuil et d'aiguille de pin voisinent avec les arômes fumés de pierre à fusil et de craie. La poire, l'amande pilée et les zestes d'agrumes complètent ce bouquet pur et altier.

L'entame de bouche offre un fruit concentré et gourmand, et une matière élastique. Mais rapidement, le sol reprend ses droits : la trame se resserre, la salinité crayeuse vous stimule et annonce une finale tendue, élancée, d'une longueur exceptionnelle. On n'en finit pas de « sucer le caillou »...

De toute évidence, le potentiel de garde est énorme ! 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 : homard, turbot, Saint-Jacques ou langoustines, par exemple.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Brillant, lumineux : les notes subtiles de lilas blanc, de tilleul, de violette, de réglisse, de cerfeuil et d'aiguille de pin voisinent avec les arômes fumés de pierre à fusil et de craie. La poire, l'amande pilée et les zestes d'agrumes.

Bouche : Un fruit concentré et gourmand, une matière élastique. Puis, le sol reprend ses droits : la trame se resserre, la salinité crayeuse vous stimule et annonce une finale tendue, élancée, d'une longueur exceptionnelle.

Accords mets-vins : Homard grillé, beurre d'estragon. Turbot rôti, émulsion au yuzu et jeunes légumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques