Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2019

Juste au-dessous des Charmois, ce premier cru de Saint-Aubin, limitrophe du nord du finage de Chassagne-Montrachet (du côté des Vergers et des Chenevottes), affiche en 2019 une forme éblouissante mais des quantités malheureusement ultra-limitées : sur cette parcelle, le gel du 4 avril a fait beaucoup de dégâts et les rendements finaux étaient en diminution de 60% par rapport à l'année précédente ! Thierry Pillot parvient à capter toute l'intensité minérale de ce terroir plutôt tardif et à la combiner, dans un magistral équilibre, avec la profondeur onctueuse et la concentration aromatique hors-norme du fruit bien mûr.

Ce petit climat d'un peu plus de deux hectares occupe une excellente position à mi-coteau. La vigne est plantée sur des sols très calcaires assez minces, à la couleur rougeâtre qui témoigne de leur richesse en oxyde de fer. Son exposition plutôt au Nord-Est garantit une bonne luminosité tout en préservant la plante des trop fortes chaleurs d'après-midi. Ce fut d'ailleurs, cette année encore, la dernière parcelle vendangée au Domaine.

On retrouve dans ce splendide mais rare « Pitangerets » 2019 tous les marqueurs du terroir bien sûr, avec cette trame pierreuse verticale et vibrante, mais aussi du millésime : le volume et la concentration du fruit sont considérables, et sa maturité proche de la perfection !

Dès le premier nez, les notes de pierre à fusil, de caillou mouillé, de terre retournée et de champignon frais révèlent l'ancrage du vin dans le sol. Mais le fruit est aussi omniprésent, sur des arômes gourmands de poire et de gelée de pomme. Les zestes de citron et de clémentine, mais aussi les petites fleurs blanches complètent un bouquet élégant, expressif et harmonieux.

En bouche, la densité impressionne, comme souvent dans les vins de Thierry Pillot. On aime l'équilibre que dégage le vin entre la rondeur texturée du fruit et cette tension incisive, cette trame calcaire qui portent le vin en avant et stimulent les papilles. A la fois puissant et vibrionnant, mêlant des saveurs de fruits blancs et de marmelade, ce superbe 1er Cru Pitangerets nous offre une finale vibrante, d'une longueur majuscule !

A la fois concentré et vif, très accrocheur sur le palais et profondément imprégné par le socle rocheux, ce Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets sera parfait d'ici 3 à 5 ans pour accompagner une aile de raie pochée au beurre noir ou un bar en croûte de sel. On adore !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Beaucoup de sol sur la pierre à fusil, la craie humide, la terre retournée et les champignons frais. Notes gourmandes de poire, de gelée de pomme. Zestes de citron et de clémentine et petites fleurs blanches.

Bouche : La densité impressionne. Superbe équilibre entre la rondeur texturée sur des saveurs de fruits blancs et de marmelade et cette tension incisive, cette trame calcaire qui porte le vin en avant et stimule les papilles. Finale très longue, saline et vibrante

Accords mets-vins : Aile de raie pochée au beurre noir. Bar en croûte de sel, beurre blanc aux salicornes. Comté ou beaufort fruités.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.