Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2020

Lors de notre découverte du millésime 2020 au Domaine, en octobre dernier, nous avons comme d'habitude démarré les réjouissances avec cet Aligoté, mis en bouteille tout à la fin du mois d'août : avouons-le, nous avons pris une « claque » ! Mais une claque comme celle-là, on en redemande encore et encore...

Par sa précision et sa gourmandise aromatique, son intensité, la qualité exceptionnelle de ses équilibres, sa densité hors-norme et sa profondeur en bouche, cet Aligoté, issu d'une vigne centenaire du finage de Chassagne, 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.

Pour cet aligoté à la concentration et au relief hors-norme, Thierry fait le choix d'un élevage en fûts tout comme pour les meilleurs crus du domaine. Il veille cependant à n'utiliser que des barriques de 4 à 5 vins, afin de limiter la prise de bois et préserver l'intense pureté aromatique du fruit.

Le nez offre aujourd'hui un profil hautement expressif, charmeur et énergique : les éclats de noisette grillés et une note fumée de pierre à fusil s'entremêlent avec d'élégantes nuances florales, sur le chèvrefeuille et les fleurs du verger. L'éclat du fruit est remarquable, sur des évocations de poire juteuse, de pêche blanche mais aussi de citron vert et de citron confit. Vient enfin une dimension plus sensuelle, évoquant brioche et épices douces (noix de muscade en tête).

On retrouve en bouche une splendide maturité du fruit et une densité peu commune à ce niveau : l'entame est ample et soyeuse, le milieu de bouche juteux, sur des saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes à peine confits. Du volume sans lourdeur, un toucher fluide et dynamique, parfaitement soutenu par l'expression du sol, une finale saline, légèrement acidulée et surtout, incroyablement longue : tout y est.

Bien plus qu'un compagnon d'apéritif, voici le partenaire idéal de quelques grands classiques de la cuisine bourguignonne, au premier rang desquels on trouvera escargots et cuisses de grenouille ! Il vous régalera également pour accompagner un saumon, sous toutes ses formes, ou encore un plateau de fruits de mer. Autre option, un soufflé au Comté. A l'aveugle, vous serez certainement nombreux à penser goûter un Chassagne-Montrachet ou encore un Pouilly-Fuissé : que nenni, voilà « juste » un Bourgogne aligoté !

A ne rater sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Aligoté - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et sensuel : éclat de noisette grillée, pierre à fusil. Chèvrefeuille, fleurs du verger. Poire juteuse, pêche blanche et abricot. Citron vert, citron confit. Brioche tiède. Poivre Timut. Noix de muscade.

Bouche : Une entame ample et soyeuse, le milieu de bouche juteux, sur des saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes à peine confits. Du volume sans lourdeur, un toucher fluide et dynamique. une finale saline et légèrement acidulée. Persistance remarquable

Accords mets-vins : Escargots de Bourgogne ou cuisses de grenouille en fricassée. 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. Un soufflé au Comté.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques