# Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2020

Parmi les 1ers crus les plus réputés du finage de Saint-Aubin (on pense bien sûr à En Remilly, Murgers des Dents de Chien ou encore Châtenière), Charmois est peut-être le plus « typé » Chassagne. Avec ces sols un peu plus profonds, il donne le plus souvent des blancs à la fois amples et texturés, au fruit généreux, sensuel même, et à la minéralité excitante. En 2020, l'identité du terroir est parfaitement respectée, offrant ce mariage réussi entre maturité savoureuse du fruit et salinité du sol.

Ce climat de mi-coteau s'inscrit géologiquement dans la continuité de Chassagne-Montrachet : jouxtant les Chassagnes 1er Cru Chaumées et Vergers, il partage avec eux la même exposition majoritaire à l'est et au sud-est et les mêmes sols marno-calcaires riches en oxyde de fer.

Pas étonnant, finalement, qu'une « vieille famille » de Chassagne y possède une belle parcelle de plus d'un hectare de vieilles vignes ayant dépassé le demi-siècle. Là encore, exploitant au mieux la vitalité de la plante et la qualité des sols (cela fait bien longtemps que les Pillot travaillent les sols et ont banni tout désherbant), Thierry a cueilli en août 2020 un raisin concentré, très aromatique, à l'impeccable équilibre sucre-acidité... Restait ensuite à laisser s'exprimer le fruit et le terroir en pratiquant un élevage juste, toujours discret, pendant près de 18 mois au total.

A l'arrivée, ce Saint-Aubin séduit immédiatement par son charme sensuel et sa dimension pierreuse aux accents fumés et salins. La douceur raffinée des notes de pollen, de fleurs blanches et jaunes s'articule à merveille avec les évocations gourmandes de nougat, de noisette, de poire pochée et de coulis de pêche. Quelques agrumes, entre citron de Menton et cédrat confit, apportent à l'ensemble une touche tonique. Tout au long de la dégustation, une nuance fumée délicate plane au-dessus du verre.

La bouche, d'une texture souple et caressante, est gorgée de fruits du verger bien mûrs et juteux. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche cette droiture exemplaire et cette excitante arête acidulée. La finale, intense et stimulante, avec ses accents de « bitter lemon », nous fait saliver pendant de longues secondes.

Il y a là du soleil et de la fraîcheur, de la texture et de la vibration, de la souplesse et de la tension : en un mot de l'équilibre. Voici incontestablement un très beau représentant de l'appellation Saint-Aubin, complet et inspirant, magnifiquement interprété par un des plus brillants vignerons de Chassagne-Montrachet !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Sensuel et poétique : pollen, fleurs blanches et jaunes, poussière de roche et fine note fumée, nougat, noisette, poire pochée et coulis de pêche, citron de Menton et cédrat confit.

Bouche : Texture souple et caressante, gorgée de fruits du verger bien mûrs et juteux. Le sol est omniprésent, donnant au milieu de bouche une droiture exemplaire et une excitante arête acidulée. Longue finale sur une touche de bitter lemon.

Accords mets-vins : Filet de bar aux agrumes. Saint-Pierre aux épices douces. Langoustines justes snackées, émulsion de jus de coque et yuzu. Comté ou beaufort fruités.

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

## Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques