

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2020



Le climat des Caillerets (ou En Cailleret), d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, la vigne occupe une position de haut de coteau (entre 250 et 300 mètres), bénéficiant d'une parfaite exposition au levant. Ici, les pentes prononcées assurent un excellent drainage, d'autant plus que le sol marno-calcaire est peu profond et très pierreux (comme son nom l'indique, en référence aux innombrables cailloux qui parsèment le sol).

Certains amateurs n'hésitent d'ailleurs pas à faire de ce Cru et de son substrat hyper-qualitatif un « cousin » du mythique Montrachet, tant il peut atteindre, sur de grands millésimes et après un bon vieillissement, des sommets de profondeur séveuse et d'intensité minérale. Chrystelle et Thierry exploitent ici plusieurs micro-parcelles de vieilles vignes (environ 60 ans d'âge moyen), pour une surface totale de moins d'un demi-hectare.

Dès le premier nez, c'est un jaillissement d'arômes, tous aussi purs et intenses les uns que les autres : la fraîcheur chlorophyllienne du romarin frais, du cerfeuil, de la coriandre et de la verveine, le raffinement du chèvrefeuille, du tilleul et d'un miel de printemps, l'éclat gourmand mais tonique de la pêche de vigne, de la nectarine et de la poire, l'énergie des zestes d'agrumes et du quinquina, la finesse d'un voile minéral délicatement fumé. Si l'on ajoute à cela une noble réduction aux accents de pain grillé et quelques épices délicates comme la noix de muscade, alors on se dit que tout y est !

En bouche, l'équilibre de structure est admirable : la texture satinée et svelte porte toujours cette dimension rocailleuse qui ne cesse de vibrer sur le palais. La tension est superbe, faisant jaillir le fruit par vagues successives. L'extraordinaire précision de la finale, avec sa salinité pierreuse salivante, porte l'estocade finale.

Un très grand vin, qui n'aura de cesse de se magnifier dans les 10 prochaines années !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Intense, jaillissant : romarin frais, cerfeuil, coriandre et verveine, chèvrefeuille, tilleul, miel de printemps, pêche de vigne, nectarine et poire, zeste d'agrumes, quinquina, une touche fumée, pain toasté, noix de muscade.

Bouche : la texture satinée et svelte porte toujours cette dimension rocailleuse qui ne cesse de vibrer sur le palais. La tension est superbe, faisant jaillir le fruit par vagues successives. Salinité pierreuse sur la finale, longue et sapide.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto à la truffe blanche ou aux langoustines..



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques