

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2020



Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée et Caillerets de ce trio magique de la partie méridionale du finage de Chassagne-Montrachet, situé sur les parties plutôt hautes des coteaux. Il compte ainsi parmi les crus les plus réputés de Chassagne (avec Blanchots-Dessus et Dent de Chien bien sûr, positionnés quant à eux plus au Nord, du côté des Grands Crus). Les amateurs du monde entier louent l'extrême sophistication et l'intensité minérale des vins qui en sont issus.

Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire caillouteux, parcouru de bords de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs à la fois fins, séveux et racés. La petite parcelle de 25 ares, exploitée par les Pillot, se trouve dans la partie supérieure du cru, là où les sols « rouges » sont à la fois les plus minces, pierreux mais aussi les plus riches en oxyde de fer, gage d'une belle densité du vin et de cette profondeur verticale et saline qui signe ce blanc d'exception.

Avec ce spectaculaire « Grandes Ruchottes », nous avons clairement eu la sensation, lors de notre dernière dégustation au Domaine, de franchir encore un palier dans l'excellence : on se rapprochait de la classe d'un Grand Cru ! Sa mâche et sa puissance étagée regardent du côté du Bâtard-Montrachet, son raffinement floral lorgne vers le Bienvenues tandis que sa verticalité et sa tension ciselée le rapprochent du Chevalier : voici indéniablement une des grandes bouteilles du millésime.

S'il est encore difficile à décrire tant il semble porter en lui d'innombrables nuances, on a la sensation, au premier nez, de plonger dans un panier de fleurs fraîchement cueillies où l'on distingue le jasmin, le chèvrefeuille et la fleur de citronnier. Vient ensuite une dimension à la fois gourmande et acidulée, autour d'un fruit plus vrai que nature : on pense à un coulis de pêche et de poire, à une pomme Reinette juste tranchée, mais aussi à une brioche juste sortie du four, un beurre manié ou un financier parsemé de quelques éclats de noisettes ou de pistaches. Peu à peu, les agrumes « sortent du bois », à commencer par l'orange et le pamplemousse. On n'oublie pas non plus cette minéralité fraîche et ciselée évoquant galets mouillés et poudre de craie... Quelle complexité !

Même sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre incroyablement texturé, concentré, mais toujours vertical et fuselé. Il se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices, au premier rang desquelles on trouve le poivre et la noix de muscade. Il est porté par une dimension crayeuse qui électrise les papilles. La longueur

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

en bouche et la pureté saline de la finale sont stupéfiantes. On a juste envie de dire : Bravo !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Incroyablement nuancé : jasmin, chèvre-feuille et fleur de citronnier, coulis de pêche et de poire, pomme Reinette juste tranchée, brioche encore tiède, financier, éclats de noisette, orange, pamplemousse, galet mouillé, craie.

Bouche : Sensation de grâce et de plénitude en bouche où le vin se montre incroyablement texturé et concentré, mais toujours vertical, fuselé et élégant. Elle se déploie par vagues successives de fruits, d'agrumes et d'épices (poivre, muscade). Finale pierreuse

Accords mets-vins : Langouste ou homards en sauce crémeuse. Ris de veau braisé et caramel d'agrumes. Plus tard, volaille en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

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