

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2021



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 cette année encore une forme éblouissante ! Thierry Pillot parvient à capter toute l'intensité minérale, énergique et incisive, de ce terroir plutôt tardif et à la combiner, dans un magistral équilibre, avec la profondeur et l'éclat d'un fruit mûr et concentré. Ce délicieux Saint-Aubin se montre profond et vibrant de bout en bout.

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. Plutôt tardive, cette vigne est la dernière parcelle vendangée au Domaine.

On retrouve dans ce « Pitangerets » 2021 tous les marqueurs du terroir bien sûr, avec cette trame crayeuse et tendue, mais aussi du millésime : la concentration du fruit est considérable, tout comme son énergie interne qui fait chanter les saveurs sur les papilles !

Dès le premier nez, les notes de pierre à fusil et de caillou mouillé révèlent l'ancrage du vin dans le sol, tout en se mêlant à un fruit rayonnant, sur des évocations franches de pêche blanche, de pommes Granny et Boskoop et de jus de poire finement acidulé. Les zestes de citron et de mandarine, la verveine mais aussi les petites fleurs blanches et une nuance anisée complètent ce bouquet raffiné et tonique.

En bouche, la densité impressionne, comme souvent dans les vins de Thierry Pillot, et la tension aussi. On aime l'équilibre que dégage le vin entre le poids charnu et texturé du fruit et cette trame calcaire effilée qui porte le vin en avant et stimule les papilles. A la fois puissant et vibrionnant avec ses notes acidulées de rhubarbe, de citron jaune et de marmelade anglaise, ce superbe "Pitangerets" nous offre une finale intense et vibratoire, d'une longueur majuscule.

Concentré, vivant et très accrocheur sur le palais, littéralement habité par le socle rocheux et l'énergie pure du fruit, ce Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets sera parfait pour accompagner une aile de raie pochée au beurre noir ou un bar en croûte de sel. On adore.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Paul Pillot - Saint-Aubin 1er Cru Les Pitangerets - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Frais, tonique et raffiné : caillou mouillé, sésame, pêche blanche, pommes Granny et Boskoop, jus de poire finement acidulé, zeste de citron et mandarine, verveine, petites fleurs blanches, note anisée

Bouche : Densité et tension. Superbe équilibre entre le poids charnu et texturé du fruit, entre fruits blancs et marmelade anglaise, et sa trame calcaire effilée qui stimulent les papilles. Finale citronnée et accrocheuse, portée par un fin grain crayeux et salin

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 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.