

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2021



Avant de devenir ce haut-lieu mondialement réputé pour ses chardonnays, le village de Chassagne-Montrachet a historiquement accordé une place importante au pinot noir. Certains terroirs comme le Clos Saint-Jean sont capables de donner une expression parmi les plus sensuelles, profondes et raffinées du pinot bourguignon. Thierry Pillot l'a bien compris et perpétue cette tradition à travers un Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean de très haute volée.

Rappelons qu'au 19ème siècle, la qualité des rouges issus du Clos Saint-Jean était fréquemment comparée aux Vougeot et autres Chambertin... excusez du peu ! Il faut dire qu'ici, la présence des calcaires du Comblanchien, qui donne ce grain de texture fin et accrocheur, rappelle les plus grands terroirs de la Côte de Nuits.

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer ce très rare Premier Cru Clos Saint-Jean 2021, signé d'un Domaine de référence pour ce Cru, Paul Pillot. Sur cette parcelle d'un peu moins d'un hectare, Thierry Pillot a fait évoluer ses pratiques culturales, à la recherche de rendements bas, avec des grappes aérées et des raisins concentrés. Il a ainsi progressivement abandonné le rognage au bénéfice du tressage des vignes. Il en résulte un vin puissant et expressif, vinifié, en 2021, exclusivement en grappes entières et élevé 18 mois en fûts, avec à peine 10% de bois neuf.

Le nez est délicieusement crémeux et convoque, dans un premier temps, d'intenses notes de fruits noirs juteux. On pense à la myrtille et au cassis. On finit par atteindre l'orée d'une forêt dense d'où émanent des senteurs de terre fraîchement retournée, d'humus et de champignon frais. Cette dimension olfactive instille une belle et tonique fraîcheur sanguine. Nous nous arrêtons ensuite sur des notes plus denses, voire tertiaires, de pruneau, de cuir et de fumée. A l'aération prolongée s'élèvent du verre de gourmandes notes de framboises compotées.

La bouche est tapissée d'éclats scintillants de poivres. Associés à une trame empyreumatique, ils dynamisent immédiatement le jus et l'étire. Le milieu de bouche invite un fruit frais, légèrement acidulé, à embrasser les tanins subtils d'un vin toujours en mouvement. Des saveurs de gelée de groseille et de coulis de framboise irriguent vos papilles. Comme sortant d'un sous-bois automnal, quelques notes de feuilles sèches et de tabac s'installent au-dessus de ce lit de fruits vibrants.

Dans sa jeunesse, une entrecôte bareuzai ou un canard farci aux marrons devraient parfaitement convenir à ce pinot princier de la Côte de Beaune.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Après quelques années, misez sur un faisan rôti aux cèpes ou des ris d'agneau en cocotte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Paul Pillot - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Intense, mûr : fruits noirs juteux entre myrtille et cassis, terre fraîchement retournée, humus, champignon frais, pruneau, cuir, une touche fumée. Puis la framboise compotée

Bouche : Une superbe texture veloutée, associée à une trame empyreumatique qui scintille d'éclats stimulants de poivre. Coulis de framboise et gelée de groseille finement acidulés. Longue finale aux accents automnaux de sous-bois

Accords mets-vins : Jeune, une entrecôte bareuzai ou un canard farci aux marrons devraient parfaitement convenir à ce pinot princier. Après quelques années, misez sur un faisan rôti aux cèpes ou une cocotte de ris d'agneau.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de deux heures en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er  
Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques