

## Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2016



Chez Jacques Carillon, le Puligny-Montrachet est le fruit d'un savant assemblage de pas moins de 7 parcelles et climats différents, majoritairement situés en bas de coteau, où les sols de marnes argileuses sont un peu plus profonds. Ici, comme souvent chez les meilleurs vignerons bourguignons, la cuvée « village » se doit d'être emblématique du style du Domaine.

Signe de cette quête d'excellence, Jacques Carillon choisit d'assembler les raisins de vignes déjà très enracinées, affichant une quarantaine d'années au compteur, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les vignes des premiers et grands crus du Domaine. En bref, le vin doit ainsi révéler toute la complexité et la race des sols et sous-sols de Puligny.

Après un élevage d'un an en fûts de chêne puis 6 mois en cuve, ce Puligny-Montrachet se révèle d'emblée très expressif et surtout très dense : l'élégance florale est bien là, la qualité et la pureté du fruit aussi, avec ces franches évocations de poire, de pêche blanche et d'agrumes. Que dire de la minéralité qui s'exprime avec intensité dans ces notes de pierre frottée et de minerai. Le jus est certes sensuel et nourrissant mais le raffinement n'est jamais loin. L'élevage est enveloppant et devrait bien sûr se fondre au fil des mois, apportant juste ce qu'il faut de notes d'amande grillée, de brioche et de miel fin, à cet ensemble d'une belle harmonie et d'une grande persistance en bouche.

Bien sûr, nous ne le répéterons jamais assez (c'est encore plus vrai avec les vins de Jacques Carillon, surtout dans un millésime puissant et massif comme 2016), ce vin mérite de patienter au moins 1 ou 2 ans en cave, et d'être bien aéré avant de le déguster : il exprimera alors de façon précise et lumineuse la minéralité de son terroir et sublimerà une sole meunière ou un carpaccio de langoustine au jus d'agrumes et coriandre...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Violette, chèvrefeuille. Miel fin, nougat. Crème de citron. Poire comice, prune jaune, mirabelle. Notes briochées, amande grillée. Silex frotté. Une touche poivrée.

Bouche : Superbe équilibre entre densité de matière et fraîcheur. Acidité et alcool magnifiquement intégrés. Longue persistance sur le fruit et le minéral.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme plutôt grillés, ou avec une sauce légèrement citronnée. Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio (avec coriandre, agrumes...)



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2019 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'au moins 1/2  
heure indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée