

## Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2016



Nous voici sur le climat des Perrières, à mi-coteau, où Jacques Carillon exploite une parcelle de 60 ares majoritairement plantée au milieu des années 1970. La vigne occupe des coteaux en pente douce, exposés à l'Est et au Sud-Est, aux sols caillouteux et très calcaires. Le mot Perrières était d'ailleurs jadis utilisé pour désigner une carrière de pierres. Cependant, ici, le sol assez profond est également riche en marnes argileuses, qui vont donner au vin matière et densité. Vous l'aurez compris, nous sommes ici sur un terrain de prédilection pour le chardonnay bourguignon !

Jacques applique avec rigueur et précision les enseignements de son père, Louis : il pratique une culture extrêmement respectueuse du sol et de la plante, veille à limiter les rendements afin d'obtenir richesse et profondeur d'arômes dans le fruit, trie méticuleusement les raisins pour ne retenir que les plus sains, puis vinifie et élève en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, veillant à ne pas marquer le vin par un usage excessif de bois neuf (jamais plus de 20% pour ses premiers crus). Le vin repasse ensuite 6 mois en cuve, où il retrouve une juste tension.

Le résultat est -comme d'habitude doit-on confesser !- exceptionnel d'élégance et d'intensité minérale. La sève et la puissance sont là bien sûr, mais chez Jacques Carillon le Perrières se montre aussi délicatement floral, épicé et aérien.

Le nez mêle avec une grande fluidité le chèvrefeuille, la fleur d'oranger, une fine note minérale évoquant la pierre à fusil et des arômes francs et expressifs de raisin frais, de pêche jaune et de mirabelle. Que dire de cette touche sensuelle évoquant le beurre pommade et quelques pâtisseries orientales, entre corne de gazelle et baklava : tout simplement irrésistible !

Ronde et juteuse en attaque, la bouche révèle une belle profondeur, avec de la chair, du fruit et une minéralité sous-jacente qui apporte du dynamisme. Nul doute d'ailleurs que cette trame minérale reviendra sur le devant après quelques années de garde. Un vin tout simplement...beau !

A déguster lors d'une belle occasion avec un bar cuit en croûte de sel, une barbue au four ou des saint-jacques rôties. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Calcaire, légèrement poudré. Fleur d'oranger, chèvrefeuille. Poire, pêche jaune, mirabelle. Beurre pommade, pâtisserie orientale.

Bouche : Beaucoup de chair et d'équilibre. Parfaite intégration de l'alcool. Grande persistance sur une finale saline. Gagnera en intensité minérale avec le temps.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties, bar ou barbue au four. D'ici 2/3 ans, on s'autorisera des sauces crémeuses (poisson, volaille, veau). Epoisses ou langres.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1/2  
heure minimum)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée