

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2017



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 une pente douce, exposée 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 est assez profond, d'autant que la vigne est située dans la partie basse du coteau. Les marnes argileuses donnent au vin matière et densité. Vous l'aurez compris, nous sommes bien sur un terrain de prédilection pour une expression très aboutie et minérale du chardonnay bourguignon !

Jacques continue d'appliquer avec rigueur et précision les enseignements de son père, Louis : il pratique une culture extrêmement respectueuse du sol et de la plante, limite 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 passe ensuite 6 mois en cuve, où il retrouve une juste tension.

Ce Premier Cru Perrières est certainement le vin le plus vertical et intensément minéral de cette magnifique collection 2017. Cela n'empêche pas le premier nez de se montrer d'un très grand raffinement floral, entre chèvrefeuille, jonquille, fleur d'oranger et petites fleurs des prés. Vient ensuite une touche de malt et surtout, cette expression du sol qui conjugue une dimension finement iodée avec des notes de limon et de poudre de calcaire. La touche délicatement mentholée et anisée apporte une sensation de fraîcheur très bienvenue. Les épices, poivre et poudre de gingembre, complètent une aromatique élégante et harmonieuse.

Encore une fois, le fruit se révèle d'une belle pureté. On a littéralement l'impression de croquer dans la pomme et le coing, tandis que des saveurs de citron vert et de mandarine apportent une touche vive et stimulante en bouche. La finesse de texture est superbe. L'intensité et l'allonge de la finale ne sont pas en reste : porté par un élan salin et épicé, entre poivre et musc, ce magnifique Premier Cru Les Perrières n'en finit pas de stimuler les sens et l'esprit.

Un vin de très grande classe, qui brillera sur un bar cuit en croûte de sel, une barbue au four ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Raffiné et complexe : chèvrefeuille, jonquille, fleur d'oranger et petites fleurs des prés. Menthe séchée, une touche anisée. Limons, plan d'eau, craie humide. Une touche maltée. Poivre, gingembre en poudre.

Bouche : Superbe finesse de texture. Savoureuse, sur le fruit croquant (fruits blancs et pulpe d'agrumes). Finale intense et très longue, salinité salivante.

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 : Aération de deux heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée