

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2017



De façon générale, Champ Canet est un des plus raffinés – le plus spirituel diront certains – des Premiers crus de Puligny-Montrachet. Ce très beau millésime 2017 ajoute au profil altier et délicatement ciselé de ce Cru, une belle maturité du fruit, charnu, très savoureux, donnant au vin un charme immédiatement perceptible.

Le domaine exploite à peine un demi-hectare de vignes d'une quarantaine d'années, sur ce célèbre climat de mi-coteau qui jouxte le premier cru Meursault-Perrières... Ici le sol argilo-calcaire assez pierreux et la parfaite maturité du chardonnay, vendangé début septembre après un magnifique été, chaud et sec, ont donné au vin ce superbe équilibre entre finesse minérale, tension, d'un côté, densité de matière et crémosité de l'autre.

Dès le premier nez, le vin se montre plus ouvert et expressif que sur les millésimes récents : on est immédiatement porté par une succession d'arômes gourmands et même sensuels, entre pâte d'amande, caramel d'Isigny, miel d'acacia ou de glycine, beurre frais, pomme Granny, poire, pêche blanche et fruit de la passion. Généreux mais jamais opulent, ce Champ-Canet sait aussi se montrer frais et énergique, porté par des arômes et des saveurs franches d'agrumes (entre clémentine, citron vert et kumquat) et une note aérienne, florale évoquant l'iris et les herbes fines (la coriandre en particulier). Plus il s'aère, plus il s'exprime et se montre actif.

La bouche est parfaitement équilibrée : dense et volumineuse dans son entame, elle se délie peu à peu, juteuse et gourmande, avec ses saveurs de fruits blancs compotés. Une richesse qui laisse ensuite place à une finale serrée, tendue, où le minéral revient en force, donnant au vin une salinité très salivante et une allonge remarquable.

Là encore, nous sommes évidemment face à un grand vin de garde qui mérite de séjourner au moins 5 ans en cave. Une période indispensable pour révéler pleinement ce mariage heureux entre une profondeur généreuse, fruitée, et une trame minérale vibrante. Dégustez-le alors sur un homard rôti ou un filet de bar au beurre blanc : un grand moment en perspective !

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Mûr et gourmand : pâte d'amande, caramel d'Isigny, miel d'acacia ou de glycine, beurre frais, pomme Granny, poire, pêche blanche et fruit de la passion. Clémentine, citron vert et kumquat. Iris, coriandre fraîche.

Bouche : Dense et volumineuse en entame. Très savoureuse sur les fruits blancs compotés. Puis le minéral arrive en force, finale tendue, serrée et saline.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème d'oursin. Blanquette de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille (ou rapide carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée