

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2018



Dans cette collection 2018, ce Premier Cru Champ Canet nous plonge dans un océan de sensualité gourmande, de charme et de complexité.

Jacques Carillon exploite ici 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. Le sol argilo-calcaire assez pierreux et la parfaite maturité du chardonnay, vendangé les tout derniers jours d'août après un magnifique été, chaud et sec, ont donné au vin ce superbe équilibre entre finesse florale, tension minérale, d'un côté, densité de matière et crémosité fruité de l'autre.

Dès le premier nez, le vin se montre particulièrement expressif et séducteur : on succombe immédiatement au charme de ces notes d'amande et de noisette, de pâtisserie fraîche, de fruits blancs compotés, de pêche de vigne, de poires Comice et Conférence. Les notes subtiles de fleurs blanches, de cerfeuil et de gazon juste coupé apportent un souffle végétal raffiné. Les épices sont bien présentes, autour du curcuma, de la cannelle, du poivre gris et de l'encens.

Si l'entame de bouche impressionne par son ampleur, de nombreuses saveurs d'agrumes, entre orange, mandarine et zeste de clémentine, apportent une touche enjouée et tonique. La superbe maturité du fruit nous emmène sur quelques savoureux fruits exotiques, entre fruit de la passion et mangue. La fraîcheur et l'expression du sol ne sont cependant jamais loin, et donnent à la finale des nuances acidulées (on pense à la rhubarbe), mais aussi épicées, entre poivre blanc et bâton de réglisse.

Bien que déjà très expressif et enveloppant, 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 et une énergie vibratoire. Dégustez-le alors sur un homard rôti ou un filet de bar au beurre blanc : vous serez conquis !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel et complexe : amandes et noisettes, pâtisserie fraîche, fruits blancs compotés, pêche de vigne, poires Comice et Conférence. Fleurs blanches, cerfeuil et gazon fraîchement coupé. Curcuma, cannelle, poivre, encens.

Bouche : Dense et volumineuse en entame, sur le fruit de la passion. Tonicité des agrumes (orange, mandarine).
Longue finale aux nuances acidulées (rhubarbe), et épicées (poivre blanc et bâton de réglisse).

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille (ou rapide carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée