

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2019



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 et, bien sûr, de l'identité du millésime.

Signe de cette quête, Jacques Carillon choisit d'assembler les raisins issus de vignes déjà très enracinées, affichant plus d'une quarantaine d'années d'âge moyen, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les premiers et grand 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, incluant une très faible proportion de bois neuf (15% environ), suivi de quelques mois en cuve, ce Puligny-Montrachet se révèle cette année particulièrement expressif et généreux, combinant le charme du fruit bien mûr et une dimension résolument épicée qui ne cesse de le pousser en avant.

Doté d'une robe particulièrement brillante aux légers reflets verts, ce Puligny donne le ton du millésime 2019 chez Jacques Carillon : il se montre à la fois riche et sensuel, mais très élégant dans sa façon d'étirer en bouche sa matière soyeuse. Au nez, la volupté des notes de poire pochée, de pâte d'amande, de nougat de Montélimar, de miel d'acacia et de pignon se marie parfaitement avec une dimension plus aérienne et excitante, évoquant les petites fleurs blanches, le cerfeuil et les jeunes pousses de lavande, les zestes de citron et d'orange, la pomme Granny.

La bouche n'est pas en reste : elle est remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse et sensuelle du fruit, sur des saveurs de crème de fruits blancs, de poires Passe-Crassane et Comice, et un noyau minéral, poivré et salin, qui resserre le milieu de bouche et propulse très loin la finale. Une finale à laquelle le sol calcaire imprime une dimension fumée et empyreumatique fort excitante.

Un Puligny-Montrachet clairement armé pour une garde d'au moins 10 ans. Il brillera à table sur un sandre au beurre blanc, des noix de Saint-Jacques rôties ou des ris de veau aux girolles. Incontournable et succulent.

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensuel et fin : poire pochée, pâte d'amande, nougat de Montélimar, miel d'acacia, pignon, petites fleurs blanches, cerfeuil, jeunes pousses de lavande, zestes de citron et d'orange, pomme Granny.

Bouche : Equilibrée entre la chair savoureuse et sensuelle du fruit, sur des saveurs de crème de fruits blancs, de poires Passe-Crassane et Comice, et un noyau minéral, poivré et salin, qui resserre le milieu de bouche et propulse loin une finale fumée

Accords mets-vins : Un sandre au beurre blanc, des noix de Saint-Jacques rôties ou des ris de veau aux girolles



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée