

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2019



Le profil concentré et sensuel du millésime 2019 convient à merveille au terroir des Champs Canet : la preuve avec ce vin à la fois gourmand et poétique, éminemment gracieux et terriblement séducteur. Entre fruité enjôleur et minéralité fumée, le coup de cœur est garanti !

Jacques Carillon 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. Le sol argilo-calcaire assez pierreux et la parfaite maturité du chardonnay, vendangé autour du 10 septembre après un été chaud et sec, ont donné au vin son bel équilibre entre charme floral, fruité crémeux et accents pierreux.

Dès le premier nez, le vin se montre particulièrement expressif : on succombe immédiatement à la gourmandise de ces notes d'amande douce, de noisette et de praline, de pâtisserie fraîche, de poire bien mûre, entre Comice et Conférence, de pêche de vigne. Les évocations subtiles d'acacia, de cerfeuil, de menthe fraîche et de gazon juste coupé apportent un souffle végétal raffiné et aérien. Une touche d'agrumes, citron vert en tête, s'accompagne d'une note minérale d'abord fumée (pierre à fusil), puis plus fraîche, sur les graviers mouillés.

L'entame de bouche impressionne par son ampleur. La chair veloutée et savoureuse du fruit est parfaitement servie par un élevage de haute volée : les fruits blancs sont finement vanillés, le fruit de la passion s'enrobe autour d'une touche lactique évoquant le riz au lait. C'est un pur délice ! La fraîcheur et l'expression du sol ne sont cependant jamais loin, et donnent au milieu de bouche des nuances acidulées (on pense au citron vert et même à la rhubarbe). Quelques épices particulièrement bienvenues (autour du poivre) viennent relever une finale riche et puissante.

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 la profondeur généreuse du fruit et la vibration du sol. Dégustez-le alors sur un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud : vous serez conquis !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe : amande douce, noisette, pralines, pâtisserie fraîche, pêche de vigne, poires Comice et Conférence. Acacia, cerfeuil, menthe fraîche et gazon juste coupé. Citron vert. Pierre à fusil puis gravier mouillé.

Bouche : Ample, la chair veloutée, savoureuse et vanillée, des fruits blancs. Une touche de fruit de la passion et de riz au lait. Des nuances acidulées de citron vert et une touche poivrée sur la finale.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème d'oursin. Un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée