

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2022



Voici incontestablement une des pièces maîtresses du Domaine, une des plus rares aussi : ce 1er Cru Les Referts est un véritable concentré de sol, de fruit et d'énergie, parfaite rencontre du yin et du yang.

Jacques exploite une petite parcelle d'un peu plus de 20 ares. Les vignes ont été plantées au tout début des années 1970. Le climat des Referts occupe une position privilégiée, juste au-dessous des Combettes, dans le prolongement méridional direct des Charmes du Dessous, à Meursault. La nature très calcaire du sol apporte au vin cette finesse minérale de tout premier ordre, tandis que la situation dans la partie basse du coteau, où les sols d'argiles et de marnes sont plus profonds, contribue à donner au vin sa profondeur de bouche exceptionnelle.

C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 au profil plutôt solaire, concentré mais diablement tonique. Après avoir récolté dès la fin du mois d'août un raisin à son point optimal de maturité et d'équilibre, Jacques a laissé parler son expérience incomparable et sa grande maîtrise des élevages : n'oublions pas qu'il était déjà en charge des vinifications à l'époque de son père Louis. Il parvient à parfaitement canaliser la richesse expressive du jus, sans rien perdre de son relief, de sa fraîcheur et de son allonge minérale et épicée.

A la dégustation, on embarque dans un univers à la fois frais et gourmand, mêlant le coulis de poire et la pêche miellée à des notes acidulées de clémentine ou de fruit de la passion, l'herbe juste coupée à la pierre à fusil, le citron de Menton aux petites fleurs du verger, le panettone au bâton de réglisse et à l'anis étoilé. Une fascinante composition aromatique relevée de quelques notes de poivre blanc, de baie de genièvre et de gingembre. Quel souffle !

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement équilibrée : d'un côté la plénitude texturée du fruit, autour de saveurs de poire, de pêche blanche et de goyave, aussi juteuses et savoureuses les unes que les autres, de l'autre cette sensation de fraîcheur tonique et de percussion tout droit venue du sol. La trame crayeuse, aux accents anisés, excite inexorablement chaque papille. La précision des contours est magnifique et nous annonce un très grand potentiel de garde.

A partir de 2027, vous devriez vous régaler autour de langoustines ou de noix de Saint-Jacques servies sur une émulsion légère au curry, mais aussi d'une lotte au safran. A moins que vous n'optiez pour un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles ou, plus tard encore, une volaille pochée

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

en demi-deuil.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais, gourmand : coulis de poire, pêche miellée, clémentine, fruit de la passion, herbe coupée, pierre à fusil, citron de Menton, petites fleurs du verger, panettone au bâton de réglisse et à l'anis étoilé, poivre blanc, baie de genièvre, gingembre.

Bouche : dualité parfaitement équilibrée, entre plénitude texturée du fruit (saveurs de poire, de pêche blanche et de goyave), fraîcheur tonique et expression minérale.

La trame crayeuse et anisée excite inexorablement chaque papille.

Accords mets-vins : Jeune, langoustines ou de noix de Saint-Jacques servies sur une émulsion légère au curry, mais aussi d'une lotte au safran. Un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles ou, plus tard encore, une volaille pochée en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée