

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2016 - blanc



De façon générale, Champ Canet est un des plus raffinés – le plus spirituel diront certains – des Premiers crus de Puligny-Montrachet. La puissance naturelle du millésime 2016, sa densité, combinée à cette minéralité calcaire typique du terroir et à l'impeccable maîtrise de la vinification de Jacques Carillon, font de ce Premier Cru Champ Canet un digne représentant de ce que Puligny-Montrachet peut produire de meilleur.

Le domaine exploite à peine un demi-hectare de vignes d'une quarantaine d'années, sur ce célèbre climat de mi-coteau non loin du premier cru Meursault-Perrières... Ici le sol argilo-calcaire assez pierreux et la parfaite maturité du chardonnay, vendangé le 23 septembre, ont donné au vin ce rare équilibre entre finesse minérale, tension, d'un côté, densité de matière et crémosité de l'autre.

Dès le premier nez, on est séduit par ces notes presque fumées évoquant la pierre à fusil, agrémentées d'élégantes notes florales (chèvrefeuille). Moins iodé que le millésime précédent, ce Champ-Canet se montre plus concentré, avec de francs arômes d'agrumes, de fruits blancs, de pêche, de melon de Cavaillon et même d'ananas, enveloppés d'une touche toastée évoquant les céréales grillées.

La bouche est parfaitement équilibrée : très dense et presque tannique en attaque, elle se délie peu à peu, juteuse, fruitée, pour laisser 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 l'élégance altière et la minéralité vibrante que le vin porte en lui. Dégustez-le alors sur un homard rôti ou un bar au beurre blanc : vous serez conquis !

Attention rareté : quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Pierre à fusil. Gomme.
Chèvrefeuille, acacia. Agrumes, pêche
blanche, melon, ananas. Céréales
grillées, toast. Poivre blanc.

Bouche : Grosse densité en attaque.
La texture se resserre. De l'énergie.
Très longue finale, étirée et épurée,
sur le minéral.

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 : Carafage indispensable
(1/2 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée