

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2024 - blanc



Chez Jacques Carillon, le Puligny-Montrachet est le fruit d'un savant assemblage de pas moins d'une dizaine de parcelles sur 7 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 plus beaux 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 (moins de 15% sur ce millésime), suivi de quelques mois en cuve, ce Puligny-Montrachet se révèle cette année à la fois très raffiné et gourmand dans son aromatique, tout en se montrant fuselé et percutant en bouche : il incarne avec charme, subtilité et une belle énergie les qualités d'un millésime d'équilibre entre chair fruitée, tension minérale et fraîcheur.

Ce Puligny respire d'emblée toute la joie des beaux jours ! Le charme opère rapidement, quelques minutes après l'ouverture. On retrouve ici les marqueurs des grands blancs du fameux village : une expression subtilement empyreumatique de silex frotté et d'étincelles, portée par une autolyse d'une grande maîtrise. Ce voile fumé laisse ensuite place à un nez à la fois intense et d'une grande finesse, où pomme rouge, pêche blanche juteuse, fruit de la passion, zeste de clémentine, citron jaune, acacia et tilleul se répondent tour à tour. Après quelques minutes d'aération et quelques degrés supplémentaires, on distingue l'empreinte d'un boisé noble et particulièrement subtil, apportant de délicats arômes d'amande, de noix de muscade et d'épices douces.

En bouche, ce Puligny nous emballa par son équilibre entre densité et vivacité : à la fois pulpeux, avec sa texture qui, dès l'attaque, vient caresser le palais, et pourtant électrisant, vibrant d'une énergie folle aux accents de citron confit au sel. Son acidité ciselée tranche avec justesse et rend le vin incroyablement frais et digeste. La concentration des arômes de fruits blancs et jaunes témoigne d'une récolte à parfaite maturité. Plus longiligne que son prédécesseur, il se pare d'une grande allonge en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche, sur une empreinte minérale à la fois fraîche et stimulante, évoquant des galets mouillés par une eau de roche. La finale, tranchante et saline, incarne tout ce qu'on attend d'un grand Puligny, vertical, profond : un vin qui nous transporte.

On pourra mettre en scène ce Puligny sur une tarte fine aux girolles et cèpes, sablé au parmesan, crème légère au tilleul et zeste de citron confit. Optez sinon pour une recette maritime en s'inspirant de Pierre Gagnaire, avec un Saint-Pierre rôti à la peau croustillante, mousseline de chou-fleur vanillée, beurre noisette citronné et émulsion de coquillages. Plus simplement, une sole de petit bateau juste rôtie et arrosée d'un filet de citron le servira à merveille. A moins que vous n'optiez pour des langoustines badigeonnées d'un beurre aux herbes puis cuites au four. Bonne dégustation !

Attention les vins seront expédiés à partir du 15 juin 2026.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : intense et fin : silex frotté et étincelles, poire pochée, pêche blanche juteuse, zeste de clémentine, citron jaune, acacia et tilleul, l'empreinte d'un boisé noble apporte de délicats arômes d'amande et d'épices douces.

Bouche : équilibre entre densité et vivacité, vin pulpeux et électrisant, texture caressant le palais, énergie folle aux accents d'agrumes. L'acidité ciselée rend le vin incroyablement frais et digeste. Arômes mûrs. Finale tranchante et saline.

Accords mets-vins : tarte fine aux girolles et cèpes, sablé au parmesan, crème légère au tilleul et zeste de citron confit, un Saint-Pierre rôti à la peau croustillante, mousseline de chou-fleur vanillée, beurre noisette citronné et émulsion de coquillages.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée