

## Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2024 - blanc



Voici incontestablement une des cuvées emblématiques, 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. Il évolue dans un registre d'abord iodé, cristallin et vif avant de gagner en densité texturée au fil de la dégustation.

Jacques exploite une petite parcelle d'un peu plus de 20 ares. Les vieilles 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.

En 2024, c'est malheureusement une des vignes qui a le plus souffert au moment de la floraison, si bien que les rendements finaux sont minuscules. On le regrette d'autant plus que le vin se montre aujourd'hui sous un jour particulièrement raffiné, ciselé, à la fois gourmand et diablement tonique ! Après avoir récolté les rares raisins autour du 15 septembre, à leur 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 vivacité expressive du jus, sans rien perdre de son relief, de sa fraîcheur et de son allonge minérale et iodée.

A la dégustation, on embarque dans un univers à la fois frais et gourmand, démarrant sur un registre maritime, évoquant embruns et sable encore mouillé par la marée descendante. On pense aussi aux parfums de péttrichor et à la pierre chaude après une pluie d'été. Le fruit, d'abord vif, évoquant une pomme Granny juste tranchée, gagne ensuite en épaisseur gourmande : on pense alors à un coulis de poire à des notes de pêche blanche ou prune jaune. Les petites fleurs du verger et le chèvrefeuille ne sont jamais loin, délicats, comme cette note de miel d'acacia et ces nuances chlorophylliennes rappelant ortie et estragon. Le tout est relevé de quelques notes épicées de baie de genièvre, de bergamote et de gingembre. Quel élan !

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement équilibrée : l'attaque se montre particulièrement vive, tonique, avant de laisser un beau fruit charnu et texturé prendre progressivement les rênes. On se régale alors de saveurs de fruits à noyau, aussi juteuses et savoureuses les unes que les autres. La trame crayeuse et iodée, relevée d'un peu de poivre blanc, excite inexorablement chaque papille. La précision de l'ensemble est magnifique et nous annonce un très grand potentiel de garde.

A partir de 2028, 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. Plus tard, vous pourrez opter pour un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles, une volaille pochée en demi-deuil ou des ris de veau braisés aux morilles.

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client**

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

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair

**Nez** : frais, gourmand : embruns marin et sable mouillé, pétrichor, poussière de roche, éclat de silex, citron jaune, fleurs du verger, chèvrefeuille, miel d'acacia, pomme Granny, mirabelle, estragon, baie de genièvre, bergamote, gingembre.

**Bouche** : dualité parfaitement équilibrée, l'attaque est vive, tonique, fruit charnu et texturé (poire, pêche blanche, goyave). La trame crayeuse, relevée d'un peu de poivre blanc, excite inexorablement chaque papille. La précision de l'ensemble est magnifique

**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 2028 et 2044

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Puligny-Montrachet 1er Cru

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Raisonnée