

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2024 - blanc



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 début septembre après une deuxième moitié du mois d'août chaude et bien ensoleillée, ont donné au vin son bel équilibre entre charme floral, fruité mûr et crémeux, d'un côté, énergie des agrumes et fraîcheur mentholée et anisée de l'autre, le tout relevé de subtils accents pierreux et fumés.

Dès le premier nez, le vin se montre particulièrement expressif : on succombe immédiatement à la gourmandise de notes de brioche à la fleur d'oranger, de pâte d'amande, de pêche au sirop et d'abricot rôti. Les évocations subtiles de tilleul et d'aubépine, de petites fleurs du verger, mais aussi d'estragon, dans un registre subtilement anisé, apportent un élan aérien et frais. Tout comme cette note évoquant une feuille de menthe que l'on vient de froisser entre les doigts. Une touche d'agrumes, autour de la clémentine et de la peau d'orange, du citron de Menton et d'un zeste de cédrat, s'accompagne d'une touche minérale d'abord fumée évoquant le silex frotté, puis plus fraîche, sur les graviers mouillés. A l'aération prolongée, quelques volutes épicées s'élèvent du verre, convoquant baie de genièvre, noix de muscade et poivre blanc.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre densité enveloppante et relief salin, épicé. L'attaque impressionne par son ampleur. La chair pulpeuse et dense du fruit est parfaitement servie par un élevage de haute volée : les fruits à noyau et la poire sont délicatement poivrés, l'acidité du fruit de la passion et du citron dynamisent une gourmande touche lactée. C'est un pur délice ! La fraîcheur et l'expression du sol ne sont cependant jamais loin : elles donnent au milieu de bouche des nuances acidulées. Une dimension saline vient emballer la finale, excitant nos papilles et nous faisant saliver de longues secondes.

Bien que déjà expressif, nous sommes évidemment face à un beau vin de garde, sensuel, profond et tendu, qui mérite de séjourner au moins 5 ans en cave. Une période indispensable pour révéler pleinement l'harmonie entre volupté du fruit et vibration minérale. Dégustez-le alors sur des ravioles de homard nappées d'une sauce crémeuse aux morilles ou une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce Suprême aux champignons : vous devriez être conquis !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 Champs Canet - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : expressif et tonique : brioche à la fleur d'oranger, poudre d'amande, poire, pêche, abricot rôti, tilleul, fleurs du verger, estragon, registre anisé, feuille de menthe, clémentine, zeste de cédrat, silex frotté, graviers mouillés, épices.

Bouche : ample, bel équilibre entre densité enveloppante et relief salin, épicé. Chair veloutée et savoureuse du fruit, fruits blancs délicatement poivrés, fruit de la passion, citron jaune, touche lactique, nuances acidulées. Finale saline et salivante.

Accords mets-vins : Après 5 ans en cave sur des ravioles de homard nappées d'une sauce crémeuse aux morilles ou une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce Suprême aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée