

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



Pour la première fois, Sylvia et Jacques Carillon nous offrent la possibilité de vous proposer une des pièces maîtresses du Domaine, ce 1^{er} Cru Les Referts, véritable concentré de minéralité, terrienne et maritime, d'une droiture exceptionnelle.

Jacques exploite ici une toute petite parcelle d'un peu plus de 20 ares, de vignes 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 une densité exceptionnelle.

Les très faibles rendements du millésime 2016 (conséquence du gel qui a sévi fin avril sur la Côte de Beaune) ont conduit à récolter des raisins très concentrés. Grâce à 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 ! -, Jacques parvient ici à parfaitement canaliser la puissance naturelle du vin et à souligner avec brio son relief minéral.

A la dégustation, on embarque immédiatement dans une dimension d'abord résolument maritime et iodée (entre étoile de mer et pinces de crustacés), puis crayeuse. Une noble et intense minéralité vous accompagne ici de la première note du bouquet à la dernière saveur en bouche... et c'est heureux ! Le fruit n'est pas en reste, parfaitement mûr, charnu et savoureux, sur des évocations de poire juteuse, de pêche blanche et de citron, accompagnées de délicats rappels d'épices douces (vanille et muscade).

La bouche est admirable de droiture et d'élasticité : toujours en mouvement, toujours précise, toujours concentrée et tendue, toujours intensément minérale et saline, elle stimule en permanence le corps et l'esprit. La persistance est impressionnante, sur une touche crayeuse et des évocations subtiles et aériennes d'herbes fines. Voici incontestablement un très grand vin, l'archétype du Puligny-Montrachet intense, vertical et éminemment racé. Fascinant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Très minéral : iode, pinces de crustacés, étoile de mer, craie. Puis, poire juteuse, de pêche blanche et de citron, accompagnées de délicats rappels d'épices douces (vanille et muscade).

Bouche : Toujours élastique, toujours en mouvement, toujours précise, toujours concentrée et tendue, toujours intensément crayeuse et saline.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties, bar ou barbue au four. Dans quelques années : volaille de Bresse pochée puis crémée. Boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée