

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2015 - blanc



Le Puligny-Montrachet résulte d'un assemblage savant de pas moins de 7 climats, 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.

Signe de cette quête d'excellence, Jacques Carillon choisit d'assembler dans cette cuvée des raisins issus de vignes déjà très enracinées, affichant une quarantaine d'années au compteur, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les vignes des premiers et grands 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 puis 6 mois en cuve, ce Puligny-Montrachet, qui vient de passer deux années supplémentaires dans les caves du Domaine, révèle d'emblée un irrésistible côté marin, évoquant dès le premier nez coquillages et pinces de crabe. L'empreinte du sol calcaire est épatante d'intensité et de précision. Que dire de la qualité du fruit : elle est tout simplement exemplaire. On s'imagine croquant dans une poire Comice ou une pêche blanche bien juteuse ; cette agréable sensation s'accompagne de délicates notes de fleurs blanches et de citronnelle.

La minéralité donne aussi en bouche cette tension saline remarquable et rend le vin très dynamique. L'élevage, délicat et déjà parfaitement fondu, apporte juste ce qu'il faut de notes d'amande, de noisette et de pain grillé, à cet ensemble d'une belle harmonie et d'une grande persistance en bouche.

Bien sûr, ce millésime 2015 est aussi marqué par une grande densité de matière : il sera parfait à déguster à partir de 2020, après une bonne aération, sur des Saint-Jacques rôties, un crabe farci ou de belles viandes blanches en sauce crémeuse.

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Coquillage. Violette, chèvre-feuille. Coriandre. Citron. Poire comice, pêche, mirabelle. Notes briochées, amande douce. Silex frotté.

Bouche : Superbe équilibre entre matière et fraîcheur. Acidité et alcool magnifiquement intégrés. Longue persistance sur le fruit et le minéral.

Accords mets-vins : Crabe farci. Poissons à chair ferme plutôt grillés, ou avec une sauce légèrement citronnée. Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio (avec coriandre, bergamote, cerfeuil...)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée