

Domaine Louis Carillon et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2007 - blanc



Quand on parle d'un grand Puligny, on doit forcément penser finesse, définition, vibration, minéralité sophistiquée. On doit penser à un vin à la fois intense, droit, précis et en même temps à un vin raffiné, aérien, élégantissime. L'alcool est un danger, l'excès de gras en est un autre.

L'image idéale, c'est celle du funambule sur sa corde, un rien viendrait troubler sa quête d'équilibre. Le 1er Cru Les Referts 2007 du Domaine Louis Carillon et fils est ce funambule parfaitement équilibré, entre un fruit aérien mais intense, une expression de sol énergique, une insertion de l'acidité entre le sol et le fruit qui frise la perfection.

Le résultat est lumineux, précis et vibrant. On pense plus à une eau de parfum qu'à une puissante fragrance, on est davantage subjugué et charmé par le mystère qui s'en dégage, qu'impressionné par son fruit... Comme souvent avec les grands vins, plus vous le questionnez, plus il répondra présent.

Un grand vin, et en particulier un grand Puligny, c'est exactement cela.

Barbue, sole, langouste, homard, avec un beurre blanc légèrement citronné sont les compagnons idéaux de ce Puligny-Montrachet. Ou encore des ris de veau juste rôtis ou un boudin blanc truffé.

Avec un fromage d'Epoisses, c'est certainement un accord parfait, à la condition impérative que vous vous obligiez à le débarrasser de sa croûte...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Louis Carillon et Fils - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2007 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Sophistiqué : fleurs blanches et herbes fines, citron frais, pêche blanche, melon, pierre à fusil, beurre frais.

Bouche : Elancée, précise, texture très raffinée. Parfait équilibre entre le fruit et la fraîcheur. Enorme persistance sur la minéralité.

Accords mets-vins : Sole, barbue, homard au beurre blanc légèrement citronné. Ris de veau rôti. Boudin blanc truffé. Epoisses ou langres.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018/2020

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée