

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2018 - blanc



Chez Jacques Carillon, le Puligny-Montrachet est le fruit d'un savant assemblage de pas moins de 7 parcelles et climats différents, 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, Jacques Carillon choisit d'assembler les raisins issus de vignes déjà très enracinées, affichant une quarantaine d'années d'âge moyen, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les premiers et grand 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, incluant une très faible proportion de bois neuf (15% environ), puis 6 mois en cuve, ce Puligny-Montrachet se révèle cette année particulièrement expressif et généreux, combinant le charme du fruit bien mûr et une dimension résolument épicée qui ne cesse de le pousser en avant.

Doté d'une robe particulièrement brillante, annonciatrice d'un Puligny à la fois généreux et cristallin, le vin offre un bouquet expressif où se mêlent le chèvrefeuille, les herbes fraîches (laurier en particulier), la lavande, une évocation d'une baguette juste sortie du four, quelques fruits secs mais, surtout, beaucoup de fruits bien mûrs et de nombreuses épices. Pêche blanche et pêche de vigne, poire Comice et citron vert d'un côté, thé vert, cardamome, musc et poivres variés de l'autre ! Quel délice !

La bouche n'est pas en reste : elle se montre remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse et sensuelle du fruit, sur des saveurs de crème de fruits blancs, et un noyau minéral, à la fois poivré et salin, qui resserre le milieu de bouche et propulse très loin la finale. Nous pouvons d'ores et déjà affirmer que nous tenons là un futur « grand classique », au profil généreux mais jamais lourd, qui devrait s'inscrire dans la lignée des 2015 du Domaine. Incontournable.

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Beaucoup de charme :
chèvre-feuille, laurier frais, lavande.
Pain chaud. Pêche blanche et pêche
de vigne, poire Comice et citron vert.
Thé vert, cardamome, musc et
poivres.

Bouche : Très équilibrée entre la
chair savoureuse et sensuelle du fruit,
sur des saveurs de crème de fruits
blancs, et un noyau minéral, à la fois
poivré et salin, qui resserre le milieu
de bouche et propulse loin la finale

Accords mets-vins : Aujourd'hui,
poissons à chair ferme grillés, ou avec
une sauce légèrement citronnée.
Langoustines ou noix de saint-jacques
en carpaccio. Demain : sandre au
beurre blanc, ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures
en bouteille épaulée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée