

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2018 - blanc



Très grande réussite cette année pour ce fantastique Perrières qui magnifie, par sa prodigieuse intensité minérale, la nature son terroir mais s'inscrit aussi parfaitement dans son millésime, avec ce volume considérable de fruit et cette irrésistible gourmandise en bouche.

Nous voici sur le climat des Perrières, à mi-coteau, où Jacques Carillon exploite une parcelle de 60 ares majoritairement plantée au milieu des années 1970. La vigne occupe une pente douce, exposée à l'Est et au Sud-Est, aux sols caillouteux et très calcaires. Le mot Perrières était d'ailleurs jadis utilisé pour désigner une carrière de pierres. Cependant, ici, le sol est assez profond, d'autant que la vigne est située dans la partie basse du coteau. Les marnes argileuses donnent au vin matière et densité. En outre, elles ont préservé de l'humidité et permis au raisin de profiter à plein de l'ensoleillement exceptionnel de l'été 2018, sans que la plante ne souffre de stress hydrique. Des conditions idéales pour obtenir des fruits parfaitement mûrs, concentrés et profondément imprégnés de cette minéralité caractéristique des Perrières de Puligny.

Ici, Jacques applique avec rigueur et précision les enseignements de son père, Louis : il pratique une culture extrêmement respectueuse du sol et de la plante, veille à limiter les rendements afin d'obtenir richesse et profondeur d'arômes, trie méticuleusement les raisins pour ne retenir que les plus sains, puis vinifie et élève en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, veillant à ne pas marquer le vin par un usage excessif de bois neuf (jamais plus de 20% pour ses premiers crus). Le vin repasse ensuite 6 mois en cuve, où il regagne en tension et parfait ses équilibres.

Dès le premier nez, on est frappé par l'intensité d'expression du sol, sur des évocations de roche calcaire et de caillou frotté, nimbées de nuances beaucoup plus délicates, fraîches et aériennes, entre tilleul, fleur de vigne, muguet, primevère, eucalyptus, zeste de citron et une touche de réglisse. La belle maturité du fruit s'exprime avec gourmandise sur des évocations de pomme et de pêche blanche croquantes, et une note de miel délicat.

On retrouve en bouche cette verticalité impressionnante, qui le rapproche d'ailleurs d'un Perrières côté Meursault ! Mais là encore, l'effet millésime apporte ce supplément de chair et de sensualité, porté par des saveurs de poires Comice et Conférence bien mûres, de gelée de raisin et même d'abricot. Si le volume de bouche est impressionnant, ce fabuleux Puligny

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

1^{er} cru Les Perrières n'en est pas moins énergique, parcouru de bout en bout par une tension vive et cette salinité calcaire décidément omniprésente.

Un très grand vin, profond et stimulant, qui brillera, d'ici 6 ou 7 ans, sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc, des langoustines snackées servies avec un jus crémeux au curry ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Intense : roche calcaire et caillou frotté, nuances fraîches et aériennes, entre tilleul, fleur de vigne, muguet, primevère, eucalyptus, zeste de citron et réglisse. Pomme, pêche blanche. Miel fin.

Bouche : Verticalité impressionnante.

Un supplément de chair et de sensualité cette année,, sur des saveurs de poires Comice et Conférence , de gelée de raisin et d'abricot. Persistance saline en finale

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc, des langoustines snackées avec un jus crémeux au curry, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée