

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2017 - blanc



Sylvia et Jacques Carillon nous font le plaisir de nous proposer quelques bouteilles de cette pièce maîtresse du Domaine, sur l'extraordinaire millésime 2017 ! Ce 1er Cru Les Referts est un véritable concentré de terroir et de sensualité, 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.

Nous avons eu souvent l'occasion de vous le dire : le millésime 2017 est pour nous un des plus élégants, fins et complexes que nous ayons goûtés depuis longtemps dans la Côte d'Or. Regoûté à l'automne dernier, ce formidable Premier Referts confirme sa place tout en haut de notre palmarès de ce grand millésime signé Jacques Carillon. Formidablement actif et littéralement lumineux, il nous a fait littéralement chavirer. Alors qu'un an auparavant, sa sensualité débordante nous emmenait presque du côté d'un Meursault-Charmes, il s'est aujourd'hui resserré, « verticalisé », sans rien perdre de son intensité et de sa profondeur savoureuse.

Dès le premier nez, on voyage entre les fleurs blanches, le mimosa, la sarriette, la sauge et la marjolaine, mais aussi les fruits blancs bien mûrs, presque confits, les zestes d'agrumes et la poudre de craie, sans oublier quelques épices douces comme la cannelle et une touche plus suave évoquant le sucre d'orge...

En bouche, l'équilibre entre une vraie tension minérale et une matière ample mais élastique est tout à fait remarquable. L'expression du sol revient en force, apportant une dimension saline et crayeuse qui stimule les papilles et donne à la longue finale une énergie considérable. Quelle intensité !

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

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense et élégant : fleurs blanches, fleur d'oranger, mimosa, sarriette, sauge et marjolaine, fruits blancs bien mûrs, presque confits, zestes d'agrumes et poudre de craie. cannelle, sucre d'orge.

Bouche : Beaucoup de volume et d'élasticité. La tension minérale parcourt le vin de bout en bout, jusqu'à cette très longue finale saline, accrocheuse sur les papilles.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée