

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2017 - 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 dans cette cuvée le produit 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 vignes des premiers et grand crus du Domaine. Le vin doit avant tout révéler la complexité et l'identité 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 montre cette année particulièrement expressif, combinant charme et finesse avec une parfaite maîtrise.

Le bouquet se fait à la fois raffiné, complexe et séducteur, sur des notes de fleurs blanches (aubépine), de coriandre fraîche, de cerfeuil et de gazon coupé. L'éclat et la pureté du fruit sont au rendez-vous : les arômes de citron vert, de carambole, mais aussi de pomme Reinette et de poire Comice jaillissent du verre avec naturel. L'expression du sol est intense, donnant au vin, au nez comme en bouche, une dimension résolument épicée mais toujours fraîche, sur le poivre blanc, le gingembre, le raifort et une pointe de réglisse.

Si les vins de Jacques peuvent parfois paraître un peu austères dans leur jeunesse, le charme irrésistible de ce 2017 se confirme en bouche : ce Puligny se révèle particulièrement savoureux. On a presque envie de parler de sensualité ici, tant il paraît fluide et caressant sur le palais, portant de gourmandes saveurs de fruits blancs et de prune. Le sol n'est jamais loin : il apporte une salinité affirmée, qui renforce la sapidité du vin, ainsi que de très fins amers, qui prolongent la finale sur un registre d'agrumes frais.

La persistance impressionne et finit de nous faire penser que nous sommes en présence d'un véritable « Puligny d'école ». On a juste envie de remercier le « professeur » Carillon pour cette leçon magistrale. Tout s'éclaire !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et séducteur. Fleurs blanches (aubépine), coriandre fraîche, cerfeuil et gazon coupé. Citron vert, carambole, mais aussi la pomme Reinette et la poire Comice. Poivre blanc, gingembre, raifort et une pointe de réglisse.

Bouche : Particulièrement savoureux, presque sensuel. Gourmandes saveurs de fruits blancs et de prune. Le sol n'est jamais loin : il apporte une salinité affirmée, qui renforce la sapidité du vin, ainsi que de fins amers sur les agrumes frais.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, poissons à chair ferme plutôt grillés, ou avec une sauce légèrement citronnée. Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio (avec coriandre, agrumes...). Demain : ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou deux en bouteille épaulée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée