

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2014 - blanc



Le Puligny-Montrachet résulte d'un assemblage savant de 7 climats, 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 au compteur, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les vignes des premiers et grands 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 puis 6 mois en cuve, ce Puligny-Montrachet se révèle d'emblée très expressif, rappelant en ce sens le superbe 2009 : l'élégance florale, la qualité et la pureté du fruit (évoquant la plus belle poire Comice ou la prune jaune) sont impressionnantes.

Que dire de la minéralité qui s'exprime avec élégance dans des notes pierreuses et de poivre gris. Le jus est à la fois sensuel et très raffiné. L'élevage est enveloppant et discret, apportant juste ce qu'il faut de notes d'amande et de brioche, à cet ensemble d'une belle harmonie et d'une grande persistance en bouche.

Bien sûr, nous ne le répéterons jamais assez, ce vin mérite de patienter au moins 1 ou 2 ans en cave, et d'être bien aéré avant de le déguster : il exprimera alors toute la finesse de son terroir et sublimera une sole meunière ou un carpaccio de langoustine à la bergamote et coriandre...

Quantité limitée à 6 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Violette, chèvrefeuille.

Coriandre. Poire comice, prune jaune.

Notes briochées, amande douce.

Pierre à fusil. Réglisse. Poivre noir.

Bouche : Superbe équilibre entre matière et fraîcheur. Acidité et alcool magnifiquement intégrés. Longue persistance sur le fruit et le minéral.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme plutôt grillés, ou avec une sauce légèrement citronnée. Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio (avec coriandre, bergamote, cerfeuil...)



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2017 et 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'au moins 1/2 heure indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée