

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2019 - blanc



Cette année, ce puissant et vibrant Perrières démarre dans un registre tout en sensualité florale et en gourmandise fruitée, avant de faire parler, en bouche, son identité profondément minérale. On retrouve alors cette verticalité et cette tension au cordeau, typique de ce grand terroir calcaire. L'équilibre de ce Premier Cru est magistral.

Nous voici sur le climat des Perrières 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 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 familiale est située plutôt 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, sans que la plante ne souffre trop de stress hydrique. Des conditions idéales pour obtenir des fruits certes petits mais 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 (l'état sanitaire des baies frisait la perfection en 2019), puis vinifie et élève en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne. Il a toujours veillé 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.

A ce stade, c'est plutôt en bouche que ce Perrières livre les messages du sol. Au nez, il nous plonge dans un océan de sensualité florale et fruitée autour du genêt et du mimosa, du pollen et du miel, des fruits bien mûrs, déclinant prunes et mirabelles, mais aussi le fruit de la passion, le kiwi et une touche d'ananas. Les agrumes ne sont pas loin, tout comme une note mentholée qui apporte une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, le volume de fruit impressionne : on retrouve nos fruits à noyau et nos agrumes, juteux, pleins de soleil et de saveurs. Mais ici, l'arête minérale se fait bien plus présente, apportant ce grain accrocheur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sur les papilles, cette tension stimulante, soulignée par des notes de zestes d'agrumes et la dimension franchement saline de la finale. Une finale à la concentration et la persistance impressionnantes !

Un très grand vin, profond et stimulant, qui brillera, d'ici 6 ou 7 ans, sur un turbot rôti servi avec sa sauce hollandaise, des langoustines snackées sur un jus crémeux au curry ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une réduction de jus de coque au cerfeuil. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Sensuel : genêt et mimosa, pollen et miel, fruits bien mûrs, déclinant prunes et mirabelles, mais aussi le fruit de la passion, le kiwi et une touche d'ananas. Agrumes frais. Une note mentholée.

Bouche : Le volume de fruit impressionne sur les fruits à noyau et les agrumes, juteux. L'arête minérale apporte ce grain accrocheur sur les papilles, cette tension stimulante. Fraîcheur des zestes d'agrumes et finale concentrée et saline.

Accords mets-vins : Un turbot rôti servi avec sa sauce hollandaise, des langoustines snackées sur un jus crémeux au curry ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une réduction de jus de coque au cerfeuil. Une épaisse (sans sa croûte!)



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée