

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2020 - blanc

Chez Jacques Carillon, le Puligny-Montrachet est le fruit d'un savant assemblage de pas moins d'une dizaine de parcelles sur 7 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 et, bien sûr, de l'identité du millésime.

Signe de cette quête, Jacques Carillon choisit d'assembler les raisins issus de vignes déjà très enracinées, affichant plus d'une quarantaine d'années d'âge moyen, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les premiers et grand 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, incluant une très faible proportion de bois neuf (15% environ), suivi de quelques mois en cuve, ce Puligny-Montrachet se révèle cette année à la fois expressif et mûr dans son aromatique, mais très fin, salin et tendu en bouche : il incarne avec beaucoup de classe les somptueux équilibres du millésime 2020.

Doté d'une robe particulièrement brillante aux légers reflets verts, ce Puligny-Montrachet donne le ton de la réussite des 2020 chez Jacques Carillon. Après une longue aération, le nez se montre sous un jour bien mûr et expressif, autour de l'amande et des fruits secs, de l'abricot et de la pêche blanche, des fleurs blanches, de la noix de muscade et de la baie de genièvre. Quelques touches de clémentine, de zeste de citron jaune et de pomme Granny apportent un irrésistible souffle de fraîcheur.

La bouche n'est pas en reste : elle est remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau, et un noyau minéral d'une superbe finesse, tendu et salin, qui stimule les papilles et nous fait saliver de longues secondes. Superbe finale à laquelle le sol calcaire imprime une dimension empyreumatique excitante.

Un Puligny-Montrachet clairement armé pour une garde d'au moins 10 ans. Jeune, il brillera à table sur des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées. Après 7 ou 8 ans de garde, on ira sur un sandre au beurre blanc ou des ris de veau aux girolles. Incontournable et succulent.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes



Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Mûr, expressif et fin : amande et fruits secs, abricot et pêche blanche, chèvre-feuille, acacia, noix de muscade et baie de genièvre, clémentine, zeste de citron jaune, pomme Granny, une touche biscuitée

Bouche : Remarquable équilibre entre la chair savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau, et un noyau minéral d'une superbe finesse, tendu et salin. Longue finale excitante, imprégnée par les calcaires

Accords mets-vins : Jeune, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées. Plus tard, un sandre au beurre blanc, ou des ris de veau aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée