

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2020 - blanc

On retrouve cette année la dualité typique du terroir des Champs Canet, interprétée avec justesse par Jacques Carillon : d'un côté la sensualité gourmande aux accents de poire pochée, de cire fondue et de miel fin, de l'autre l'énergie ciselée des écorces d'agrumes et la finesse minérale. On balance sans cesse entre tension percutante et délicatesse réconfortante, et l'on se régale !

Jacques Carillon exploite à peine un demi-hectare de vignes d'une quarantaine d'années, sur ce célèbre climat de mi-coteau qui jouxte le premier cru Meursault-Perrières. Le sol argilo-calcaire assez pierreux et la parfaite maturité du chardonnay, vendangé autour du 25 août après un été chaud et très ensoleillé, ont donné au vin son bel équilibre entre charme floral, fruité crémeux et accents acidulés et salins en bouche.

Dès le premier nez, le vin se montre particulièrement expressif : on succombe immédiatement à la gourmandise de notes de cire fondue et de miel d'acacia, d'amande douce, de brioche toastée et de pâtisserie fraîche, de poire pochée ou compotée, de pomme Chanteclerc et de coulis de pêche. Les évocations subtiles d'acacia et de chèvrefeuille, de cerfeuil et d'herbe fraîche apportent un élan végétal raffiné et aérien. Une touche d'agrumes, autour de l'écorce d'orange et du citron vert, s'accompagne d'une note minérale d'abord fumée (pierre à fusil), puis plus fraîche, sur les graviers mouillés.

On retrouve en bouche un équilibre magistral entre densité et tension. L'attaque impressionne par son ampleur. La chair veloutée et savoureuse du fruit est parfaitement servie par un élevage de haute volée : les fruits blancs sont finement épicés, le fruit de la passion s'enrobe autour d'une gourmande touche lactique. C'est un pur délice ! La fraîcheur et l'expression du sol ne sont cependant jamais loin, et donnent au milieu de bouche des nuances acidulées évoquant agrumes et rhubarbe confite. Une dimension franchement saline vient emballer la finale, excitant nos papilles et nous faisant saliver de longues secondes.

Bien que déjà expressif, nous sommes évidemment face à un grand vin de garde, aux équilibres magistraux, qui mérite de séjourner au moins 6 à 8 ans en cave. Une période indispensable pour révéler pleinement l'harmonie entre la profondeur fruitée et la vibration du sol. Dégustez-le alors sur un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vous devriez être conquis !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Complexité, équilibre : cire fondue et miel d'acacia, amande douce, brioche toastée et pâtisserie fraîche, poire pochée, pomme Chanteclerc et coulis de pêche. Acacia, chèvrefeuille, cerfeuil, herbe fraîche. Ecorce d'orange, citron vert. Pierre à fusil

Bouche : Equilibre magistral entre densité et tension. Une chair ample, texturée, les fruits blancs sont finement épicés, le fruit de la passion s'enrobe autour d'une gourmande touche lactique. Nuances acidulées d'agrumes et de rhubarbe. Longue finale saline

Accords mets-vins : Viennoise de sole au Comté, huîtres chaudes et crème d'oursin. Un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud. Volaille de Bresse pochée accompagnée de sa sauce Poulette aux champignons



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée