

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

Grande réussite du millésime, cet intense 1^{er} Cru Les Perrières nous touche par sa fraîcheur florale et son énergie hors du commun, qui encadrent un noyau fruité et séveux, autour de la pêche, de l'abricot et des agrumes, avant de laisser parler le sol et ses accents pierreux et fumés. Verticalité, tension, densité, acidité expressive et juteuse : tout y est, au plus près de ce grand terroir calcaire.

Nous voici donc 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 préservent de l'humidité et permettent au raisin de profiter à plein de l'ensoleillement exceptionnel de l'été, sans que la plante ne souffre de stress hydrique. Des conditions idéales pour obtenir des fruits 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 cependant la perfection en 2020), 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.

Au premier nez, ce 1^{er} Cru Les Perrières séduit par la fraîcheur qu'il dégage, autour des zestes d'orange et de citron, des fleurs blanches, du pollen et de quelques herbes fines subtilement anisées. Puis vient cette empreinte minérale typique, avec ses notes fumées de pierre à fusil, d'amandes ou de noisettes torréfiées. Peu à peu, les fruits à noyau arrivent sur le devant de la scène, mûrs, juteux, expressifs, autour de la pêche blanche, de la prune verte et de l'abricot, sans oublier une nuance d'ananas. On en mangerait !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes



En bouche, l'équilibre entre densité texturée du fruit et finesse minérale et crayeuse est absolument superbe. On retrouve nos fruits à noyau et nos agrumes, juteux, pleins de soleil et de saveurs. Mais ici, l'arête minérale est omniprésente, apportant ce grain accrocheur sur les papilles, cette tension stimulante, soulignée par des notes de citron confit au sel. Une finale à la concentration et la persistance déjà impressionnantes !

Un grand vin, profond et vibratoire, qui brillera, d'ici 6 ou 7 ans, sur un turbot rôti servi avec sa sauce hollandaise, des ravioles de langoustines sur une émulsion crémeuse à la citronnelle ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une réduction de jus de palourde au cerfeuil. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Frais, élégant : zestes d'orange et de citron, fleurs blanches, pollen et quelques herbes fines subtilement anisées, notes fumées de pierre à fusil, d'amandes ou de noisettes torréfiées, pêche blanche, prune verte et abricot, une touche d'ananas

Bouche : L'équilibre entre densité texturée du fruit et finesse minérale, crayeuse, est absolument superbe. On retrouve nos fruits à noyau et nos agrumes, autour d'une arête minérale serrée et accrocheuse. Longue finale sur le citron confit au sel

Accords mets-vins : Un turbot rôti servi avec sa sauce hollandaise, des ravioles de langoustines servies avec une émulsion crémeuse à la citronnelle ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une réduction de jus de palourde au cerfeuil.. Une épaisse (sans sa croûte!)



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée