

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2015 - blanc



De façon générale, Champ Canet est peut-être le plus raffiné – le plus spirituel diront certains – des Premiers crus de Puligny-Montrachet. Jacques Carillon nous en fait, avec ce millésime 2015, une éblouissante démonstration : ici, tout n'est qu'élégance et finesse.

Le domaine 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... Ici le sol argilo-calcaire et la parfaite maturité du chardonnay donne au vin ce rare équilibre entre finesse minérale et fraîcheur, d'un côté, densité de matière et crémosité de l'autre.

Dès le premier nez, une minéralité iodée rejaillit, évoquant la coquille d'huître, complétée de fines notes de silex. Elle n'est pas sans rappeler quelques grands crus chablisiens du côté des Preuses en particulier. Bien sûr, les fleurs blanches, chèvrefeuille en tête, complètent ce bouquet, aujourd'hui assez discret mais déjà d'une grande distinction.

La bouche est d'un équilibre qui frise la perfection, à la fois fruitée (autour de la pomme, de la nectarine et du citron mûr), délicatement marine et épicée en finale, entre poivre et clou de girofle. Tout ceci dans une impression de droiture exemplaire, de verticalité, d'une précision d'horloger.

Là encore, nous sommes évidemment face à un grand vin de garde qui mérite de séjourner 5 ans, 10 ans voire plus en cave et continuera alors de déployer son élégance altière sur un homard ou un dos de turbot rôti. La grande classe!

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Iodé : coquille d'huîtres, clams.
Gomme. Chèvrefeuille, acacia.
Pomme, nectarine, citron mûr. Poivre
blanc, clou de girofle. Notes fumées.

Bouche : Très délicate, ambiance
maritime. Grande finesse de texture,
droite, verticale. Très longue finale,
étirée et épurée, sur le minéral.

Accords mets-vins : Sole meunière,
homard rôti et beurre d'estragon,
huîtres chaudes et crème d'oursin.
Blanquette de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2028-2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
(1/2 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée