

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



Nous voici sur le climat des Perrières, à mi-coteau, où Jacques Carillon exploite une parcelle de 60 ares majoritairement plantée au milieu des années 1970. La vigne occupe des coteaux en pente douce, exposés à l'Est et au Sud-Est, aux sols caillouteux et très calcaires. Le mot Perrières était d'ailleurs jadis utilisé pour désigner une carrière de pierres. Nous sommes évidemment sur le terrain de prédilection du chardonnay bourguignon !

Ici, Jacques applique avec rigueur et précision les enseignements de son père, Louis : il pratique une culture extrêmement respectueuse du sol et de la vigne, veille à limiter les rendements de la plante afin d'obtenir richesse et profondeur d'arôme dans le fruit, trie méticuleusement les raisins pour ne retenir que les plus sains, puis vinifie et élève en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, veillant à ne pas marquer le vin par un usage excessif de bois neuf (jamais plus de 20% pour ses 1ers crus).

En 2015, la belle maturité du fruit donne à ce Perrières un profil plein et profond. Mais, aujourd'hui, c'est bien le sol calcaire qui a pris place sur le devant de la scène, donnant au bouquet une dimension marine prononcée, entre embruns, algues et étoile de mer. A la finesse et l'intensité minérale du sol répond la sève et la profondeur d'un fruit gorgé de soleil, entre raisin, fruits blancs et prune.

Encore une fois, l'équilibre en bouche est tout à fait remarquable. Il y a là de la fraîcheur, qui s'illustre sur de fines saveurs de réglisse et d'agrumes, mais aussi de la sensualité et de la profondeur. Superbe complexité ! Comme on pouvait s'y attendre quand on connaît la quête de finesse et d'élégance de Jacques Carillon, la puissance naturelle du millésime s'est déjà largement estompée, pour commencer à laisser place à une splendide sophistication minérale. L'imbrication entre le fruit et le sol est admirable de précision et de naturel. On pourra évidemment conserver ce vin encore 10 ans en cave sans aucune crainte, et le déguster lors d'une belle occasion avec un bar de ligne cuit en croûte de sel ou une barbu au four.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

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



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Calcaire, iode, étoile de mer. Aubépine, chèvrefeuille. Poire, pomme verte, prune jaune, pêche blanche. Notes mentholées.

Bouche : Beaucoup de finesse et d'équilibre. Parfaite intégration de l'alcool. Grande persistance sur une finale épicée. Profond et intense.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties, bar ou barbue au four. D'ici 2/3 ans, on s'autorisera des sauces crémeuses (poisson, volaille, veau). Epoisses ou langres.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée