

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2021 - 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 une pente douce, exposée 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.

Cependant, ici, le sol est assez profond, d'autant que la vigne est située dans la partie basse du coteau. Les marnes argileuses donnent au vin matière et densité. Vous l'aurez compris, nous sommes bien sur un terrain de prédilection pour une expression très aboutie et minérale du chardonnay bourguignon.

Jacques continue d'appliquer avec rigueur et précision les enseignements de son père, Louis : il pratique une culture extrêmement respectueuse du sol et de la plante, limite les rendements afin d'obtenir richesse et profondeur d'arômes 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 premiers crus). Le vin passe ensuite 6 mois en cuve, où il retrouve une juste tension.

Ce Premier Cru Perrières est certainement le vin le plus concentré et intensément minéral de cette rare collection 2021. Cela n'empêche pas le premier nez de se montrer d'un beau raffinement floral, entre chèvrefeuille, acacia, fleur d'oranger ou de citronnier et petites fleurs des prés. Vient ensuite cette expression du sol qui conjugue une dimension finement iodée avec des notes plus crayeuses de poudre calcaire. La touche délicatement mentholée et anisée, autour du cerfeuil, apporte une sensation de fraîcheur qui ne nous quitte pas, soulignée maintenant par des évocations d'agrumes. Les épices, poivre et poudre de gingembre, complètent une aromatique résolument tonique.

En bouche, le fruit se révèle d'une belle pureté. On a littéralement l'impression de croquer dans la pomme et la pêche blanche, tandis que des saveurs de citron vert et de mandarine apportent une touche vive et stimulante. La finesse de texture est superbe, au service d'une trame dynamique et sapide. L'intensité et l'allonge de la finale ne sont pas en reste. Porté par un élan salin et épicé, entre poivre et musc, mais aussi par de fins amers salivants, sur les écorces d'agrumes confits, ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes



magnifique Premier Cru Les Perrières n'en finit pas de stimuler les sens et l'esprit.

Un vin à la fois concentré et énergique, qui brillera sur un bar cuit en croûte de sel, une barbue au four ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes. 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 - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Concentré, minéral : chèvrefeuille, acacia, fleur d'oranger, citronnier, petites fleurs des prés. Dimension iodée et crayeuse (poudre calcaire). Cerfeuil et agrumes. Epices, poivre et poudre de gingembre.

Bouche : Finesse de texture (pomme, pêche blanche). Une touche vive et stimulante (citron vert, mandarine). Une trame dynamique et sapide. Longue finale intense. Elan salin et épicé, entre poivre et musc, fins amers salivants, écorces d'agrumes confits.

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, une barbue au four ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée