

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2021 - blanc

Sur ce millésime rare et tardif, le terroir des Champs Canet a donné un vin parmi les plus raffinés et subtils du millésime, tout en grâce florale et en charme discret. Un vin qui vous prend délicatement par la main pour ne plus vous lâcher, vous transmettant sa rayonnante énergie interne.

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 20 septembre après un été plutôt frais et humide, où il aura fallu attendre mi-août pour voir le soleil s'installer, ont donné au vin son bel équilibre entre élégance florale, éclat du fruit et minéralité tonique, scintillante.

Dès le premier nez, le vin se montre expressif et très subtil, habillé d'une élégante dimension florale : les fleurs de citronnier et d'amandier, l'acacia et le tilleul forment un premier voile évanescent qui s'écarte progressivement pour faire place à des notes gourmandes d'amande et de praline, de pain frais, de poire juteuse, de pêche blanche et de mangue. Une touche d'agrumes, entre citron vert et cédrat, s'accompagne d'une note minérale d'abord fumée (pierre à fusil), puis plus fraîche, sur les graviers mouillés.

L'entame de bouche impressionne par son ampleur et sa texture fuselée, dynamique. La chair souple et savoureuse du fruit est parfaitement servie par un élevage de haute volée : les fruits blancs et jaunes sont finement vanillés, le fruit de la passion acidulé s'enrobe autour d'une touche plus suave de riz au lait. 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 pleines de vivacité de jus d'agrumes et de rhubarbe. Quelques épices particulièrement bienvenues, autour du poivre, viennent relever une finale intense, longue et fuselée.

Bien que déjà très expressif, nous sommes évidemment face à un beau vin de garde qui mérite de séjourner au moins 5 ans en cave. Une période indispensable pour révéler pleinement le mariage heureux entre l'énergie du millésime, la profondeur texturée du fruit et la vibration du sol. Dégustez-le alors sur un navarin de homard aux petits légumes : vous serez conquis !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Expressif et subtil : fleurs de citronnier et d'amandier, acacia, tilleul. Amande, praline, pain frais, poire juteuse, pêche blanche et mangue. Touche d'agrumes, entre citron vert et cédrat. Note minérale (pierre à fusil, graviers mouillés)

Bouche : Ample, fuselée et dynamique : chair souple et savoureuse des fruits blancs et jaunes finement vanillés, du fruit de la passion acidulé. Touche suave de riz au lait. Nuances vives de jus d'agrumes et de rhubarbe, poivre. Finale intense, longue et fuselée.

Accords mets-vins : Sur un navarin de homard aux petits légumes. Huîtres chaudes et crème d'oursin. Blanquette de poissons. Volaille pochée en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée