

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2021 - blanc



Chez Jacques Carillon, le Puligny-Montrachet est le fruit d'un savant assemblage de pas moins 7 parcelles et climats différents, majoritairement situés en bas de coteau, où les sols de marnes argileuses sont un peu plus profonds. Ici, comme souvent chez les meilleurs vignerons bourguignons, la cuvée « village » se doit d'être emblématique du style du Domaine et, bien sûr, de l'identité du millésime.

Signe de cette quête, Jacques Carillon choisit d'assembler les raisins issus de vignes déjà très enracinées, affichant plus d'une quarantaine d'années d'âge moyen, cultivées avec le même soin (labour, ébourgeonnage, limitation des rendements...) que les premiers et grand crus du Domaine. En bref, le vin doit ainsi révéler toute la complexité et la race des sols et sous-sols de Puligny.

Bonne nouvelle pour les amateurs que nous sommes, la petite dizaine de vignes du Puligny Village furent un peu moins touchées par le gel d'avril 2021. Majoritairement situées en bas de coteau voire en plaine, elles ont débourré un peu plus tardivement et ont ainsi été moins impactées. Les pertes de rendements se « limitent » ici à un tiers environ de la récolte.

Après un élevage d'un an en fûts de chêne, incluant une très faible proportion de bois neuf (15 % environ), suivi de quelques mois en cuve, ce Puligny-Montrachet offre cette année un profil particulièrement frais et élégant, porté par un fruit tonique, plein d'énergie, et ce raffinement floral que l'on aime tant dans les vins de Puligny.

Une brise vivifiante souffle au-dessus du verre sur des évocations printanières de fleurs du verger et d'acacia, de jeunes pousses de coriandre ou de cerfeuil, de citron vert et de mandarine, complétées d'une touche acidulée de pomme Granny. Au fil de l'aération, le propos s'adoucit : du printemps on passe à une atmosphère plus estivale. On reconnaît maintenant quelques fruits à noyau bien mûrs, autour de la pêche et de l'abricot, enrobés d'une délicate touche de miel et de quelques épices douces, vanille et noix de muscade en tête. L'équilibre est remarquable.

La bouche n'est pas en reste : dotée d'une matière fuselée, elle est remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse des fruits blancs et jaunes bien mûrs, et une tension minérale, aux accents salins, qui resserre le milieu de bouche et propulse loin la finale. Une finale à laquelle le sol calcaire imprime une énergie acidulée fort excitante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un Puligny-Montrachet que l'on veillera à attendre au moins 3 ans en cave. Il brillera à table sur un sandre au beurre blanc, des noix de Saint-Jacques rôties ou des ris de veau aux girolles. Un classique intemporel qui figure, pour nous, dans le trio de tête des meilleurs Puligny-Montrachet village goûtés sur le millésime.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Vivifiant et équilibré : fleurs du verger et acacia, jeunes pousses de coriandre ou de cerfeuil, citron vert et mandarine, touche acidulée de pomme Granny. Quelques fruits à noyau bien mûrs (pêche, abricot) miel, vanille et noix de muscade.

Bouche : Bel équilibre entre chair savoureuse des fruits blancs et jaunes bien mûrs, et tension minérale, aux accents salins, qui resserre le milieu de bouche. Une finale à laquelle le sol calcaire imprime une énergie acidulée fort excitante.

Accords mets-vins : Un sandre au beurre blanc, des noix de Saint-Jacques rôties ou des ris de veau aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée