

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2022 - Blanc



Chez Jacques Carillon, le Puligny-Montrachet est le fruit d'un savant assemblage de pas moins d'une dizaine de parcelles sur 7 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 grands crus du Domaine. En bref, le vin doit ainsi révéler toute la complexité et la race des sols et sous-sols de Puligny.

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 se révèle cette année à la fois expressif, mûr et gourmand dans son aromatique, tout en se montrant fuselé et percutant en bouche : il incarne avec charme et subtilité les équilibres de 2022.

Doté d'une robe brillante aux légers reflets verts, ce Puligny-Montrachet donne le ton de la réussite du millésime chez Jacques Carillon. Après une bonne aération, le nez se montre sous un jour charmeur et expressif, autour de l'amande, de l'abricot, de la poire Comice et même Williams, de la pêche pochée. Viennent ensuite des notes plus aériennes de chèvre-feuille, de pollen, de jeune pousse de coriandre et de miel d'acacia, relevées d'un peu noix de muscade et baie de genièvre. Quelques touches de clémentine, de citron de Menton et de zeste de citron vert apportent un irrésistible souffle de fraîcheur.

La bouche n'est pas en reste : elle est remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau, et un noyau minéral fuselé, tendu, qui stimule les papilles et nous fait saliver de longues secondes. Superbe finale à laquelle le sol calcaire imprime un excitant rebond salin.

Un Puligny-Montrachet qui, bien qu'armé pour une garde d'au moins 10 ans, brillera dès sa jeunesse, à condition de le carafer au moins une heure avant de le servir. Il vous régalerait alors sur des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées. Plus tard, on ira volontiers sur un sandre au beurre blanc ou des ris de veau à la crème et aux girolles.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Incontournable et succulent.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : mûr et expressif : amande, abricot, poire Comice et Williams, pêche pochée, chèvrefeuille, pollen, jeune pousse de coriandre, miel d'acacia, noix de muscade, baie de genièvre, clémentine, citron de Menton, zeste de citron vert.

Bouche : remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse des fruits blancs et à noyau, et un noyau minéral fuselé, tendu, stimulant les papilles.

Superbe finale à laquelle le sol calcaire imprime un rebond salin très excitant.

Accords mets-vins : des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées. Plus tard, on ira volontiers sur un sandre au beurre blanc ou des ris de veau à la crème et aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée