

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2022 - blanc



Encore un peu sur sa réserve juvénile, cet impeccable 1er Cru Les Perrières crayeux, droit et salin porte l’empreinte vibrante de ses origines. Verticalité, tension, densité, acidité expressive et juteuse du fruit : tout y est, au plus près de ce grand terroir calcaire.

Nous voici donc sur le climat des Perrières 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 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 familiale est située plutôt dans la partie basse du coteau. Les marnes argileuses donnent au vin matière et densité. En outre, elles constituent de vraies réserves hydriques et permettent au raisin de profiter à plein de l’ensoleillement exceptionnel de l’été, sans que la plante ne souffre de stress hydrique. Des conditions idéales pour obtenir des fruits parfaitement mûrs, concentrés et profondément imprégnés de cette minéralité caractéristique des Perrières de Puligny.

Ici, Jacques applique avec rigueur et précision les enseignements de son père, Louis : il pratique une culture extrêmement respectueuse du sol et de la plante, veille à limiter les rendements afin d’obtenir richesse et profondeur d’arômes, trie méticuleusement les raisins pour ne retenir que les plus sains (l’état sanitaire des baies frisait cependant la perfection en 2022), puis vinifie et élève en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne. Il a toujours veillé à ne pas marquer le vin par un usage excessif de bois neuf (jamais plus de 20% pour ses premiers crus). Le vin repasse ensuite 6 mois en cuve, où il regagne en tension et parfait ses équilibres.

Au premier nez, encore un peu fermé, ce 1er Cru Les Perrières séduit par la fraîcheur qu’il dégage, autour des zestes d’orange et de citron, des fleurs blanches, de la fleur d’oranger, du pollen, de la noisette fraîche et de quelques herbes fines subtilement anisées. Puis vient cette empreinte minérale typique, avec ses notes fumées de pierre à fusil, de silex frotté. A l’aération prolongée, les fruits à noyau arrivent sur le devant de la scène, juteux, expressifs, autour de la pêche blanche, de la prune verte et de la pêche de vigne, complétées d’un soupçon de pomme Reinette et d’une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

note dynamisante de citron confit. On en mangerait !

En bouche, l'équilibre entre densité texturée du fruit et finesse minérale, crayeuse est absolument superbe. On retrouve nos fruits à noyau et nos agrumes, juteux, pleins de soleil et de saveurs. Mais ici, l'arête minérale est omniprésente, apportant ce grain accrocheur sur les papilles, cette tension stimulante, soulignée par des notes d'agrumes confits au sel. La finale est traçante, droite et remarquablement persistante.

Un grand vin, fuselé et vibratoire, qui brillera, d'ici 6 ou 7 ans, sur un turbot rôti servi avec une fricassée de morilles, des ravioles de langoustines sur une émulsion crémeuse à la citronnelle ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une réduction de jus de palourde au cerfeuil. Si vous optez pour un fromage, pourquoi pas l'époisses (sans sa croûte bien sûr !).

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : frais, minéral : zestes d'orange et de citron, fleurs blanches, fleur d'oranger, pollen, noisette fraîche, herbes fines anisées, pierre à fusil, silex frotté, pêche blanche, prune verte, pêche de vigne, pomme Reinette, citron confit.

Bouche : équilibre superbe entre densité texturée du fruit et finesse minérale et crayeuse, fruits à noyau et agrumes juteux, arête minérale omniprésente, tension stimulante, soulignée par des notes de citron confit au sel. Finale traçante, droite et persistante.

Accords mets-vins : d'ici 6 ou 7 ans, un turbot rôti servi avec une fricassée de morilles, ravioles de langoustines sur une émulsion crémeuse à la citronnelle ou Saint-Jacques rôties avec d'une réduction de jus de palourde au cerfeuil. En fromage, l'époisses (sans croûte).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée