

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



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 dès le 26 août après un été chaud et très ensoleillé, ont donné au vin son bel équilibre entre charme floral, fruité mûr et crémeux, d'un côté, énergie des agrumes et fraîcheur mentholée de l'autre, le tout relevé de subtils accents pierreux et fumés.

Dès le premier nez, le vin se montre particulièrement expressif : on succombe immédiatement à la gourmandise de notes de brioche à la fleur d'oranger et de miel d'acacia, d'amande douce, de poire pochée, de coulis de pêche et d'abricot. Les évocations subtiles d'acacia, de petites fleurs du verger, de cerfeuil et de verveine citronnée apportent un élan aérien et frais. Une touche d'agrumes, autour de l'écorce d'orange et de la mandarine, s'accompagne d'une note minérale d'abord fumée évoquant la pierre à fusil, puis plus fraîche, sur les graviers mouillés. À l'aération prolongée, quelques volutes épicées s'élèvent du verre, convoquant noix de muscade et poivre gris.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre densité enveloppante et relief salin, épicé. L'attaque impressionne par son ampleur. La chair veloutée et savoureuse du fruit est parfaitement servie par un élevage de haute volée : les fruits blancs et jaunes sont délicatement poivrés, le fruit de la passion dynamise une gourmande touche lactique. C'est un pur délice ! La fraîcheur et l'expression du sol ne sont cependant jamais loin : elles donnent au milieu de bouche des nuances acidulées évoquant les agrumes confits. Une dimension saline vient emballer la finale, excitant nos papilles et nous faisant saliver de longues secondes.

Bien que déjà expressif, nous sommes évidemment face à un beau vin de garde, sensuel et profond, qui mérite de séjourner au moins 5 ans en cave. Une période indispensable pour révéler pleinement l'harmonie entre volupté du fruit et vibration minérale. Dégustez-le alors sur un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud ou une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce Suprême aux champignons : vous devriez être conquis !

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : expressif et subtil : brioche à la fleur d'oranger, miel d'acacia, amande douce, poire pochée, coulis de pêche et d'abricot, acacia, fleurs du verger, cerfeuil, verveine citronnée, agrumes, pierre à fusil, graviers mouillés, muscade, poivre gris.

Bouche : ample, bel équilibre entre densité enveloppante et relief salin, épicé. Chair veloutée et savoureuse du fruit, fruits blancs et jaunes délicatement poivrés, nuances acidulées évoquant les agrumes confits. Dimension saline et salivante en finale.

Accords mets-vins : Après 5 ans en cavesur un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud ou une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce Suprême aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée