

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2023 - blanc



Voici incontestablement une des cuvées emblématiques, une des plus rares aussi : ce 1er Cru Les Referts est un véritable concentré de sol, de fruit et d'énergie, parfaite rencontre du yin et du yang. Il évolue dans un registre d'abord aérien, cristallin et vif avant de gagner en densité texturée au fil de la dégustation.

Jacques exploite une petite parcelle d'un peu plus de 20 ares. Les vieilles vignes ont été plantées au tout début des années 1970. Le climat des Referts occupe une position privilégiée, juste au-dessous des Combettes, dans le prolongement méridional direct des Charmes du Dessous, à Meursault. La nature très calcaire du sol apporte au vin cette finesse minérale de tout premier ordre, tandis que la situation dans la partie basse du coteau, où les sols d'argiles et de marnes sont plus profonds, contribue à donner au vin sa profondeur de bouche exceptionnelle.

C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2023 au profil à la fois parfaitement mûr, gourmand mais diablement tonique ! Après avoir récolté dans les tout premiers jours de septembre un raisin à son point optimal de maturité et d'équilibre, Jacques a laissé parler son expérience incomparable et sa grande maîtrise des élevages : n'oublions pas qu'il était déjà en charge des vinifications à l'époque de son père Louis. Il parvient à parfaitement canaliser la richesse expressive du jus, sans rien perdre de son relief, de sa fraîcheur et de son allonge minérale et épicée.

A la dégustation, on embarque dans un univers à la fois frais et gourmand, mêlant le coulis de poire à des notes de pêche blanche ou de fruit de la passion, l'herbe juste coupée à la poussière de roche, l'éclat de silex, le citron jaune aux petites fleurs du verger et au chèvrefeuille, le miel d'acacia à des nuances chlorophylliennes rappelant ortie et estragon, le tout relevé de quelques notes épicées de poivre blanc, de baie de genièvre, de bergamote et de gingembre. Quel élan !

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement équilibrée : l'attaque se montre particulièrement vive, tonique, avant de laisser un beau fruit charnu et texturé prendre progressivement les rênes. On se régale alors de saveurs de poire, de pêche blanche et de goyave, aussi juteuses et savoureuses les unes que les autres. La trame crayeuse, relevée d'un peu de poivre blanc, excite inexorablement chaque papille. La précision de l'ensemble est magnifique et nous annonce un très grand potentiel de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

garde.

A partir de 2028, vous devriez vous régaler autour de langoustines ou de noix de Saint-Jacques servies sur une émulsion légère au curry, mais aussi d'une lotte au safran. Plus tard, vous pourrez opter pour un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles, une volaille pochée en demi-deuil ou des ris de veau braisés aux morilles.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais, gourmand : coulis de poire, pêche blanche, fruit de la passion, herbe coupée, poussière de roche, éclat de silex, citron jaune, fleurs du verger, chèvrefeuille, miel d'acacia, ortie, estragon, poivre blanc, baie de genièvre, bergamote, gingembre.

Bouche : dualité parfaitement équilibrée, l'attaque est vive, tonique, fruit charnu et texturé (poire, pêche blanche, goyave). La trame crayeuse, relevée d'un peu de poivre blanc, excite inexorablement chaque papille.

La précision de l'ensemble est magnifique

Accords mets-vins : Jeune, langoustines ou de noix de Saint-Jacques servies sur une émulsion légère au curry, mais aussi d'une lotte au safran. Un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles ou, plus tard encore, une volaille pochée en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée