

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



Le climat des Perrières incarne à Puligny-Montrachet l'union parfaite entre la précision, la droiture et la finesse qu'apportent les calcaires omniprésents et la densité, la profondeur qu'autorise la couche de marnes argileuses, dans la partie basse du cru. Sur une parcelle de 60 ares, plantée dans les années 1970 sur une pente douce orientée sud-est, Jacques Carillon signe un vin qui se distingue par son énergie minérale, son élégance racée et son pouvoir de vieillissement remarquable. Cette année, il brille de son équilibre parfait entre grâce, profondeur et vibration minérale : digne des meilleurs Caillerets de Puligny, c'est, pour nous, une des plus belles cuvées du millésime !

À la vigne comme en cave, le travail reste exemplaire de rigueur et d'attention aux moindres détails : labours soignés, rendements limités, vendange méticuleuse et vinification d'une précision chirurgicale. L'élevage, sobre et raffiné, associe finesse du bois et éclat du fruit, sans jamais altérer la vibration, l'empreinte énergétique du terroir. Jacques Carillon perpétue ainsi l'héritage familial avec une constance admirable, dans la plus pure tradition des grands blancs de Puligny.

Nous découvrons ici une expression particulièrement aboutie du cru : un vin d'équilibre souverain, lumineux, d'une précision fascinante. La robe, d'un or pâle à la limpidité éclatante, irradie de reflets verts subtils. Le nez, immédiatement pur et raffiné, s'ouvre sur la délicatesse des fruits blancs, entre poire Comice et pêche blanche, avant que ne s'élève la beauté diaphane d'une trame calcaire aérienne, évoquant la dentelle d'un corail. Les agrumes, à la fois mûrs et toniques, se dessinent en filigrane autour du citron de Menton, du citron vert, complétés d'une touche de kiwi. Des notes d'herbes fines, plus ou moins anisées, rappellent le cerfeuil, l'estragon mais aussi la coriandre fraîche et même une touche de lavande : on reste dans un univers de légèreté et de finesse.

À mesure que le vin s'aère, le bouquet s'enrichit d'arômes doux et gourmands de mie de pain, de frangipane, de noisette et de nougat, bientôt rejoints par une touche d'anis de Flavigny. Tout ici respire le raffinement et la pureté, dans une élégance digne d'un travail de haute-couture.

En bouche, la texture est fluide et soyeuse, portée par ce caractère fuselé, juteux qui signe les plus grands Puligny. La matière, ciselée et vibrante,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déploie des saveurs de poire, de mangue, d'orange et de pamplemousse, qui semblent rouler sur la langue, soulignées par une tension citronnée d'une rare précision. Les épices s'imposent progressivement, d'abord le safran, puis le poivre de Sichuan, la baie de genièvre et même une touche de poudre de curry. L'ensemble est porté par une salinité presque tactile, qui amplifie la persistance et l'empreinte calcaire du cru.

La finale atteint un niveau d'équilibre rare : précision des contours, longueur fascinante, intégration parfaite du fruit et de la roche. L'équilibre entre acidité, texture et intensité aromatique est exemplaire, rappelant, par sa grâce et sa profondeur, les meilleurs Caillerets de Puligny. Un vin lumineux, princier, comme touché par la grâce.

S'il offre déjà aujourd'hui un plaisir complet après un court passage en carafe – grâce à l'éclat du fruit et à l'intégration parfaite de l'élevage –, il n'en possède pas moins un immense potentiel de garde. Jeune, il accompagnera à merveille des langoustines du Guilvinec simplement rôties aux herbes et aux agrumes. Dans cinq ans, il sublimera un Saint-Pierre grillé ou une sole meunière servie avec une purée de céleri, et dans dix ans, il atteindra son apogée sur un homard bleu rôti ou une volaille de Bresse en cocotte lutée. Un sommet du millésime.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : pur, raffiné : poire Comice, pêche blanche, trame calcaire aérienne, évoquant la dentelle d'un corail, citron de Menton, citron vert, kiwi, cerfeuil, estragon, coriandre fraîche, lavande, mie de pain, frangipane, noisette, nougat, anis de Flavigny.

Bouche : texture fluide et soyeuse, matière, ciselée et vibrante, poire, mangue, orange, pamplemousse, tension citronnée, safran, poivre de Sichuan, baie de genièvre, poudre de curry, salinité presque tactile. Longue finale précise.

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 2027 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée