

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2023 - 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 début septembre après une deuxième moitié du mois d'août chaude et bien ensoleillée, ont donné au vin son bel équilibre entre charme floral, fruité mûr et crémeux, d'un côté, énergie des agrumes et fraîcheur mentholée et anisée 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, de lait d'amande, de poire et de pêche juteuses, de chausson aux pommes. Les évocations subtiles de tilleul, de petites fleurs du verger, mais aussi de cerfeuil et de fenouil, dans un registre nettement anisé, apportent un élan aérien et frais. Tout comme cette note évoquant une feuille de menthe que l'on vient de froisser entre les doigts. Une touche d'agrumes, autour de la clémentine et d'un zeste de cédrat, s'accompagne d'une note minérale d'abord fumée évoquant le silex frotté, puis plus fraîche, sur les graviers mouillés. A l'aération prolongée, quelques volutes épicées s'élèvent du verre, convoquant baie de genièvre 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 sont délicatement poivrés, le fruit de la passion et le citron jaune dynamisent 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. 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 !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : expressif et tonique : brioche à la fleur d'oranger, lait d'amande, poire, pêche, chausson aux pommes, tilleul, fleurs du verger, cerfeuil, fenouil, registre anisé, feuille de menthe, clémentine, zeste de cédrat, silex frotté, graviers mouillés, épices.

Bouche : ample, bel équilibre entre densité enveloppante et relief salin, épicé. Chair veloutée et savoureuse du fruit, fruits blancs délicatement poivrés, fruit de la passion, citron jaune, touche lactique, nuances acidulées. Finale saline et salivante.

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 2027 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée