Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2014

Nous voici sur le climat des Perrières, à mi-coteau, où Jacques Carillon exploite une parcelle de 60 ares majoritairement plantée au milieu des années 1970. La vigne occupe des coteaux en pente douce, exposés à l'Est et au Sud-Est, aux sols caillouteux et très calcaires. Le mot Perrières était d'ailleurs jadis utilisé pour désigner une carrière de pierres. Nous sommes évidemment sur le terrain de prédilection du chardonnay bourguignon !

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'arôme dans le fruit, trie méticuleusement les raisins pour ne retenir que les plus sains. Il vinifie et élève en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, veillant à ne pas marquer le vin par un usage excessif de bois neuf (jamais plus de 20% pour ses 1ers crus).

Le résultat est -comme d'habitude doit-on confesser !- exceptionnel de finesse et d'intensité minérale. Car si le climat des Perrières ne donne certainement pas les Pulignys les plus séveux et puissants, il livre des vins épicés, aériens, à la minéralité sophistiquée, des modèles d'élégance.

Le nez est très calcaire, presque iodé, délicatement poudré, d'une très grande élégance renforcée par de beaux arômes de fleurs blanches, de fruits blancs et jaunes. L'équilibre en bouche est remarquable, entre la fraîcheur, le fruit et de très fins tannins. L'alcool est parfaitement intégré, la bouche est pure, digeste, et s'étire avec grâce sur une finale épicée.

Indéniablement un grand vin, à conserver 5 à 10 ans en cave sans aucune crainte, à bien aérer avant de servir, et à déguster lors d'une belle occasion avec un bar cuit en croûte de sel, une barbue au four ou des saint-jacques rôties.

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille/client

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Calcaire, iode, légèrement poudré. Aubépine, chèvrefeuille. Poire, pomme verte, prune jaune. Notes mentholées.

Bouche : Beaucoup de finesse et d'équilibre. Parfaite intégration de l'alcool. Grande persistance sur une finale épicée. Va encore gagner en profondeur avec le temps.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties, bar ou barbue au four. D'ici 2/3 ans, on s'autorisera des sauces crémeuses (poisson, volaille, veau). Epoisses ou langres.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2017 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1/2 heure minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée