Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2019

Voici incontestablement une des pièces maîtresses du Domaine, une des plus rares aussi : ce 1er Cru Les Referts est un véritable concentré de sol et de fruit, déployant cette année ses charmes dans un registre certes lascif, mais épicé et minéral.

Jacques exploite une petite parcelle d'un peu plus de 20 ares. Les 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 2019 particulièrement concentré. Après avoir récolté 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 ici à parfaitement canaliser la richesse naturelle du vin, au profil aromatique voluptueux, sans rien perdre de son relief minéral et de cette énergie épicée qui nous emporte très loin.

A la dégustation, on embarque d'abord dans un univers voluptueux et luxuriant, porté par des notes de miel et de crème battue, de violette et de lilas, de chocolat blanc, de pomme compotée et de coulis de pêche. Mais le vin affiche en parallèle une superbe énergie interne, dévoilant au fil de l'aération une dimension plus aérienne et rafraîchissante. On pense alors à l'eucalyptus, au bâton de réglisse, au gingembre, à la bergamote ou à la feuille de citronnelle. On pense aussi à des zestes d'agrumes.

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement équilibrée : d'un côté la plénitude du fruit, autour de la poire, de la pêche blanche et de la prune, aussi juteuses et savoureuses les unes que les autres, de l'autre cette sensation de puissance, de percussion tout droit venue du sol. Les notes de poivre et de gingembre excitent nos papilles tandis que la matière de vin ne cesse de se resserrer pour finir aiguisée et traçante comme une flèche. La précision de l'ensemble est magnifique et nous annonce un très grand potentiel de garde. A partir de 2025 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. A moins que vous n'optiez pour un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel puis aérien : miel et crème battue, violette et lilas, chocolat blanc, pomme compotée et coulis de pêche. Eucalyptus, bâton de réglisse, gingembre, bergamote, feuille de citronnelle. Zestes d'agrumes.

Bouche : D'un côté la plénitude du fruit, autour de la poire, de la pêche blanche et de la prune, juteuses et savoureuses, de l'autre cette sensation de puissance, de percussion venue du sol. Des notes de poivre et de gingembre. Finale aiguisée et traçante.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties, feuillantine au sésame, langoustines rôties et émulsion au curry. Dans quelques années : volaille de Bresse pochée puis crémée. Boudin blanc truffé.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée