Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2020

Voici incontestablement une des pièces maîtresses du Domaine, 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.

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 2020 au profil plutôt solaire, concentré mais diablement tonique ! Après avoir récolté dès la fin du mois d'août 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 acidulées de groseille à maquereau ou de fruit de la passion, l'herbe juste coupée à la pierre à fusil, le citron jaune aux petites fleurs du verger et à la violette, le miel d'acacia à la pêche de vigne, le tout relevé de quelques notes épicées de poivre blanc, de baie de genièvre, de bergamote et de racine de gingembre. Quel élan !

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement équilibrée : d'un côté la plénitude texturée du fruit, autour de saveurs de poire, de pêche blanche et de goyave, aussi juteuses et savoureuses les unes que les autres, de l'autre cette sensation de fraîcheur tonique et de percussion tout droit venue du sol. La trame crayeuse et poivrée excite inexorablement chaque papille. 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 ou, plus tard encore, une volaille pochée en demi-deuil.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel et frais : coulis de poire, groseille à maquereau, fruit de la passion, herbe juste coupée, pierre à fusil, citron jaune, petites fleurs du verger, violette, miel d'acacia, brioche beurrée, pêche de vigne, poivre, gingembre et baie de genièvre

Bouche : D'un côté la plénitude du fruit, autour de la poire, de la pêche blanche et de goyave, 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 : une lotte en sauce safranée, une volaille de Bresse pochée puis crémée. Boudin blanc truffé.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée