

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2021

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 imprégnation 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 2021 au profil tardif, rappelant plutôt quelques beaux millésimes des années 1980 ou 1990 : ce Premier Cru Referts a su capter toute l'énergie et la fraîcheur du millésime, tout en révélant une matière particulièrement concentrée, profonde et toujours en mouvement. Une densité que l'on doit aussi à des rendements historiquement faibles (diminués de 80% par rapport à l'année précédente !).

Après avoir récolté autour du 20 septembre 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 densité expressive du jus, sans rien perdre de sa vivacité et de sa vibration minérale et épicée.

A la dégustation, on embarque dans un univers à la fois frais et gourmand, mêlant la poire et la pêche délicatement beurrée à des notes acidulées de zestes d'agrumes et de fruit de la passion. Les fleurs du verger et l'évocation chlorophyllienne d'herbes tendres voisinent avec des expressions plus pierreuses et quelques stimulantes touches de poivre blanc, de baie de genièvre et de racine de gingembre. Complexité et élan sont au rendez-vous.

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES



beau 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 10 ans d'âge, vous pourrez opter pour un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles ou une volaille pochée en demi-deuil.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et gourmand : poire et pêche délicatement beurrées, zestes d'agrumes et fruit de la passion. Fleurs du verger, herbes tendres, expressions pierreuses. Poivre blanc, baie de genièvre et racine de gingembre.

Bouche : Dualité parfaitement équilibrée : entre plénitude texturée du fruit (saveurs de poire, de pêche blanche et de goyave), fraîcheur tonique et expression minérale.

La trame crayeuse et poivrée excite inexorablement chaque papille.

Accords mets-vins : Jeune, des langoustines ou de noix de Saint-Jacques servies sur une émulsion légère au curry, mais aussi d'une lotte au safran. A 10 ans d'âge, vous pourrez opter pour un chapon de Bresse et sa fricassée de girolles ou une volaille pochée en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée