François CARILLON, Puligny Montrachet LES ENSEIGNÈRES 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Puligny Montrachet



La note by Christian Walter

93-94/100

Ce domaine beaunois se distingue par le travail à la vigne comme à la cave et la qualité du 2020. À Puligny-Montrachet, François Carillon, en se séparant de son frère, est allé vers des vins moins marqués par le SO2 mais avec le souci de contrôler le moindre détail. Très précis, ses vins gagneraient en expressivité avec un peu plus de lâcher prise. Les vins : épuré, minéral et dynamique, le Saint-Aubain 1er cru Murgers des Dents de Chiens (92-93/100) est tout en tension. Puissant mais raffiné, le Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières (94-95/100) libère une sensation minérale fine et prégnante. Le Puligny-Montrachet 1er cru Les Perrières (94-95/100) se démarque par un magnifique fruit. Profond, il exprime toute l'énergie de son sol.

Le domaine François Carillon est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Carillon François (Côte de Beaune)

La famille Carillon cultive la vigne sur les terres de Puligny-Montrachet depuis presque 500 ans. De vieux écrits attestent ainsi du travail de la vigne et de la vie de Jean Carillon dès 1520. Sa famille a poursuivi le travail de la terre et de la vigne jusqu'à la crise du phylloxéra, survenue à la fin du XIXème siècle. Prosper et Jeanne Carillon ont dû alors partir travailler à Chartres pour subvenir à leurs besoins, mais sont rapidement revenus au village par amour de la terre et de leur métier. L'ensemble du domaine a ainsi été replanté après la Première Guerre mondiale. Dans les années 1960, la polyculture et l'élevage furent abandonnés au profit de la culture presque exclusive du Chardonnay par Louis Carillon.

François a conduit les vignes du domaine familial dès 1988 et a travaillé de concert avec son père et son frère Jacques jusqu'en 2010, date à laquelle le domaine est séparé entre les deux frères. Depuis 2010, année de création du Domaine François Carillon, "nous nous efforçons de produire des vins élégants et raffinés, exprimant la noblesse et la pureté du Chardonnay. Humbles accompagnateurs du terroir, nous travaillons avec acharnement pour nous adapter aux particularités des parcelles et des millésimes pour

que nos vins soient les plus proches possibles de la trame parfaite."

Le vin

Ce vin provient de quatre hectares de vignes, répartis sur 8 lieux-dits différents : Derrière la Velle, Reuchaux, Corvée, Levrons, Aubues, Tremblots, les Noyer Bret et les Rousselles. Ce vin linéaire se compose d'une belle acidité qui souligne et prolonge des arômes de pêche blanche avec une longue finale d'agrumes.

The 2018 Puligny-Montrachet Village bursts with aromas of pear, peach, warm pastry and white flowers, followed by a medium to full-bodied, satiny palate that's a lively and nicely balanced example of Carillon's fleshy, enveloping style. (Guide Parker, millésime 2018)

La presse spécialisée en parle

Depuis 2010, François Carillon a pris son indépendance. Le vignoble familial a été partagé entre lui et son frère Jacques (voir domaine Jacques Carillon). François exploite aujourd'hui un peu plus de 14 hectares de vignes, essentiellement sur Puligny-Montrachet, où il constitue une très belle référence. La force du domaine Carillon a toujours été un énorme travail à la vigne : avec une si belle matière première, on ne peut faire que de beaux vins.

Les vins : franc de goût, l'aligoté est porté par la belle maturité de son fruit qui amène une grande suavité en bouche. Le bourgogne 2019 s'exprime par des notes de pêche blanche. En bouche pointe une fine note de viennoiserie. Le Puligny-Montrachet 2019 dégage une sensation de pureté et de finesse. Cristallin, il offre un fruit à l'attaque aimable, d'une grande persistance, dans une matière fine et ciselée. Dans la série des Puligny-Montrachet premier cru, Champ Gain sent la pierre à feu voire l'éclat de caillou, avec une réelle finesse du fruit, et une grande pureté en bouche ; tout en élégance, Les Folatières s'affirme par une petite touche vanillée qui accompagne l'expression du fruit et cette chair caractéristique d'un millésime baigné par le soleil ; plus musclé, Les Combettes 2019 s'exprime par une bouche droite et puissante, un vin de garde, dense et distingué ; marqué par une légère prise de bois, Les Perrières 2019 propose la vanille au nez, mais sa matière cristalline, intense et sapide, libère une fine salinité lui conférant une belle persistance. L'ensemble des blancs s'avère très cohérent, mais la pureté caractéristique du domaine a perdu en précision, en raison d'un fruit plus mûr et plus ouvert. En rouge, le bourgogne pinot noir 2019 semble bien frais pour le millésime, d'où son fruit plus croquant que charnel. Sa bouche fluide est construite autour de tanins fins et souples. Concluons par le très expressif Saint-Aubin premier cru Pitangeret 2019, avec ses senteurs de cerise noire bien mûre. La bouche relaie cette impression par une matière charnue tenue par des tanins gras. S'il procure déjà du plaisir, une garde d'au moins cinq ans lui sera profitable. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Fermentations conduites en fûts de chêne (30% bois neuf), légers batonnages
- **Elevage :** Elevage 12 mois
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2024 & 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.