



François Carillon

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Reflétant la musique subtile de l'esprit de ses parcelles, entre fine minéralité et intensité aromatique, François Carillon signe des crus à l'harmonieuse conversation et à l'élégante retenue.

françois Carillon esquisse toujours un sourire lorsque l'on fronce les sourcils devant son étiquette... Deux dates y figurent : celle du millésime certes mais aussi, plus invariablement, l'année 1611 : « *C'est celle de l'inscription retrouvée sur une pierre lors de la construction de la cave. En fait, sous l'Ancien Régime, la propriété où je me trouve était la ferme du château.* » On sent le désir de prendre l'Histoire à témoin car, excusez du peu, la famille Carillon est implantée sur Puligny depuis François 1^{er}. « *Cependant le domaine est récent, il est né du partage familial intervenu en 2010. Il compte 16 hectares, dont un peu plus de 10 sur Puligny.* »

Dans la sérénité ouatée de la cave, le maître des lieux décerne tous les satisfecit à son équipe solide, fidèle et solidaire : « *Jean-Michel Charlot, déjà présent avec mon père, travaille depuis plus de trente ans comme chef de culture, et en cave Thomas Pascal me seconde. Nous n'avons pratiquement pas recours à des prestataires extérieurs pour effectuer les grandes tâches.* » Celles dévolues au respect de l'environnement sont l'une des priorités : « *J'utilise un minimum d'intrants et les produits de traitement ne sont utilisés qu'en cas d'extrême nécessité. Je fabrique mon propre compost en broyant les sarments juste après la taille. Ils sont ensuite épandus dans les vignes avec du fumier de cheval ou de vache. Cette matière organique enrichit bien les sols et améliore la vie microbienne.* »

Chaque geste semble évalué, pesé avec la plus grande précision : « *La récolte manuelle se déroule le plus vite possible, sur douze jours pour 2020, avec deux équipes de vendangeurs ! Ils travaillent exclusivement le matin car l'après-midi, il fait trop chaud.* » Après réception des baies, le pressurage se veut le plus doux possible. Pour ne pas trop marquer les vins, on a réduit le pourcentage de fûts neufs à 10 %, donnant plus de place à la dimension du fruit. En ne faisant qu'un pompage, l'apport d'oxygène dans les vins est limité.

On sent chez François Carillon une ténacité à toute épreuve qui infuse dans chacune de ses cuvées. Le résultat est un style qui trouve son point d'équilibre entre soyeux enrobant et énergie cristalline comme sur ces 2018 de très haute volée : ils reflètent la musique subtile de l'esprit de chaque parcelle. Sur 4 hectares, 8 lieux-dits différents (Derrière la Velle, Les Reuchaux, Corvée des Vignes, Les Levrans, Les Aubues, Les Tremblots, Noyer Bret et La Rousselle) entrent dans la composition du Puligny Village, un cru d'initiation aux grands vins de l'appellation. On monte ensuite en gamme avec Le Clos du Vieux Château, petit monopole de 0,77 hectare au sol très fertile. Il se singularise par ses saveurs de fleurs blanches, sa richesse en attaque et sa trame élancée sur sa finale. Pour éviter une trop grande richesse, on vendange cette parcelle en premier. Jouant dans la division supérieure, Les Enseignères, proches du Bâtard-Montrachet, justifient une cuvée spécifique : leur générosité, doublée d'un fruit explosif, marque le palais.

En premier cru, la parcelle de Champ-Gain compte 2 hectares qui regardent Saint-Aubin. De maturité plus progressive, le vin se signale par sa fine minéralité et une intensité aromatique où agrumes et touches florales se retrouvent magnifiquement tramés. Sur 50 ares, Les Folatières ont de l'aplomb grâce à l'âge vénérable de leurs ceps : des quinquas en pleine forme ! En bouche, la tonalité crayeuse soutient un jus scintillant très persistant. Plus minérale, la cuvée des Perrières (50 ares) offre une vibration calcaire savoureuse ; elle sert de référence à toute son appellation. Ancrées en plein centre du climat, sur 80 ares, regardant Meursault, les deux parcelles des Combettes développent une conversation profonde et ciselée digne d'un grand cru.

Tout ici respire la passion, la bienveillance, le soin, avec des crus traçant leur sillage dans l'élégance et la retenue des premiers de la classe de Puligny. / DENIS HERVIER

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP-GAIN 2017

« *J'aime beaucoup ce millésime car on a eu plein de complications... Je considère que d'un mal peut toujours sortir du bien. C'est une terre que j'aime travailler : on domine Puligny et on peut même voir le mont Blanc par temps clair ! Le vin possède un joli fruit en même temps que la puissance. On peut le garder encore au moins 10 ans, c'est même conseillé.* »

