



# FRANÇOIS CARILLON

## la recherche de la trame parfaite

En 2010, un nouveau domaine Carillon voyait le jour. De quoi réjouir les amateurs de grands Puligny-Montrachet tant ce nom est une garantie de belle qualité. Il restait à François Carillon de se faire un prénom. Les choses n'ont pas tardé.

La famille Carillon cultive la vigne à Puligny-Montrachet depuis plusieurs siècles : 500 ans ! Pourtant chaque époque a connu des remises en question, des évolutions. François Carillon en sait quelque chose. Si son aïeul, un certain Jean Carillon, travaillait la vigne dès 1520, lui, signe ses vins depuis une dizaine d'années seulement. En effet jusqu'en 2010, François conduisait les vignes du domaine familial, Louis Carillon, travaillant en bonne intelligence avec son père et son frère avant de prendre son indépendance. Un défi lorsque l'on a passé l'essentiel de son temps auprès des ceps et sans expérience dans la commercialisation.

Ecrire sa propre page d'histoire n'est jamais chose facile dans le monde du vin et le choix de François mérite d'être salué au moins pour son courage. Mais l'homme n'est pas doté de cette unique qualité et le succès n'a pas tardé à être au rendez-vous. Sans doute parce qu'il s'inscrit

dans une approche avant tout généreuse et hédoniste du vin : « Je mets tout ce que je suis dans mon vin, sans concession. J'aime la vie, j'aime les gens : je crois mes vins moins austères que ceux de mon père. J'aime le raffinement dans la simplicité, le parfum de l'aubépine et de la pêche de vigne. J'aime l'élégance de la pureté », expliquait-il dans la presse quelques années après son installation.

Il y a d'ailleurs des chiffres qui ne trompent pas quand il s'agit d'illustrer ce succès : parti avec 6,5 hectares le domaine François Carillon en compte aujourd'hui 16. A la gamme, un tryptique d'AOC villages que les amoureux de grands Chardonnay placent dans leur panthéon : Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin. Une dizaine de premiers crus : Les Champs Gain, Les Folatières, Les Combettes, Les Perrières, Les Murgers des Dents de Chien, Les Chenevottes, Clos Saint Jean...

Pour mettre en valeur chacune de ses parcelles, François Carillon met en pratique une viticulture rigoureuse, adaptée aux particularités des parcelles : travail des sols (il n'utilise plus d'herbicide depuis 1992), maîtrise des rendements, recherche de la maturité idéale pendant la récolte. Les raisins sont mis dans le pressoir aussi frais que possible et le plus souvent le matin pour éviter les températures les plus chaudes de la journée.

En vinification, les pratiques s'inscrivent dans la logique du respect maximal du travail réalisé au vignoble. Tout ce qui peut brouiller le message des terroirs est évité : les intrants, en particulier le soufre, sont limités au strict minimum ou tout simplement proscrits.

La recherche de « la trame parfaite » dans ses vins est sa quête ultime. Les derniers millésimes lui ont permis de s'en approcher.



### François Carillon: the search for the perfect frame

**|| In 2010, a new Carillon vineyard was founded. Enough to delight the lovers of grand Puligny-Montrachet wines as this name is a guarantee of good quality. François Carillon had to build up a reputé. Things did not take long.**

The Carillon family has been growing vines in Puligny-Montrachet for several centuries: 500 years! Yet each era had its challenges and evolutions. François Carillon knows a lot about it. His grandfather, Jean Carillon, worked the vine as early as 1520, he has been signing his wines for only ten years. Indeed until 2010, François managed the vineyards of the family estate, Louis Carillon, working in good cooperation with his father and his brother before becoming independent. A challenge when you have spent most of the time in the vineyard and without experience in marketing.

Writing your own history is never easy in the wine world and François's choice deserves to be praised at least for his courage. But the man is not endowed only with this unique quality and success soon came. Undoubtedly because it is part of a generous and hedonistic approach to wine: "I put all that I am in my wine, without concession. I love life, I like people: I think my wines are less austere than my father's. I like refinement in simplicity, the scents of hawthorn and peach. I like the elegance of purity," he explained in the press a few years after he settled.



Paolo Basso et François Carillon

There are also figures that do not lie when it comes to illustrate this success: starting with 6.5 hectares François Carillon's estate now totals 16. In the range, a triptych of AOC Villages that lovers of great Chardonnay place in their pantheon: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet and Saint-Aubin. A dozen Premier Crus: Champs Gain, Les Folatières, Combettes, Perrières, Les Murgers des Dents de Chien, Chenevottes, Clos Saint Jean ...

To highlight each of his plots, François Carillon practices a rigorous viticulture, adapted to the peculiarities of the plots: work of the soil (he no longer uses weedkillers since 1992), controlled yields, search for the ideal maturity during the harvest. The grapes are put in the press as fresh as possible and most often in the morning to avoid the hottest temperatures of the day.

On the winemaking side, practices are part of the logic of maximum respect for the work done in the vineyard. Anything that can blur the message of the

land is avoided: inputs, especially sulfur, are limited to the bare minimum or simply prohibited.

The search for "the perfect frame" in his wines is his ultimate quest. The last vintages allowed him to approach it.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ [WWW.FRANCOISCARILLON.COM](http://WWW.FRANCOISCARILLON.COM)

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

#### Domaine François Carillon, Bourgogne Aligoté 2017

Très belle couleur intense, jaune doré profond. Un nez qui fait à peine sentir un élevage très bien maîtrisé et discret et un joli fruité de pamplemousse avec une légère note tropicale. Bouche tendue dès le début avec une belle fraîcheur, un milieu de bouche de belle structure et une finale courte et gourmande. Un beau vin qui élève l'Aligoté à une classe supérieure à sa réputation.

#### **Garde : à boire.**

Beautiful intense color, deep golden yellow. A nose that barely feels a very well managed and discreet élevage and a nice fruity grapefruit with a slight tropical note. Tense first taste with a lovely freshness, a mid-palate of beautiful structure and a short and gourmet finish. A beautiful wine that raises Aligoté to a class superior to its reputation. Ageing: to enjoy now.

#### Domaine François Carillon, Puligny-Montrachet 2017

Belle robe dense de couleur jaune doré très brillant. Un nez discret aux notes tropicales, de pomme golden mûres et d'épices douces. Belle bouche onctueuse comme on l'attend à Puligny, une évolution croissante et de belle densité au milieu de bouche avec une finale de belle longueur et expressive d'un point de vue olfactif. Très typé et de style classique. **Garde : à boire – 2023.**

Beautiful dense and very bright golden yellow color. A discreet nose with tropical notes, ripe golden apple and sweet spices. Beautiful palate, creamy as expected for a Puligny, a growing evolution of beautiful density in the mid-palate with a finish of beautiful length and expressive from an olfactory point of view. Very typical and of classic style. Ageing: to enjoy now – 2023.