SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

DOSSIER BOURGOGNE

reportages, dégustations

> Domaine François Carillon fête son 10^e millésime

Millésime 2017

His en touteille à la Propriété Nouve Area Arollando Corro ou ranco PETER BOUNDY PINE - ALC. 152 BY VOL. PRODUCTOF FRANCE CO.

PULIGNY-MONTRACHET IN CHINGEN COMMEN Fangois Carillon 5,90 € 168-02038 - 1

MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE



LES 3 FINALISTES



RAIMONDS TOMSONS

À LA DÉCOUVERTE **DES VINS** ELAIS



ACCORDS

FROMAGES

FRANÇOIS CARILLON,

des vins raffinés et élégants

A l'heure où nous écrivons ces lignes François Carillon s'apprête à récolter son dixième millésime au sein de son propre domaine. Jusqu'en 2010, François conduisait les vignes du domaine familial, Louis Carillon, en accord avec son père et son frère. Il a donc décidé de créer suivre son propre chemin et de créer une exploitation. Une décennie qui lui a permis de se faire un prénom dans le monde des grands vins blancs de la Côte de Beaune. Le domaine François Carillon s'est notablement étoffé : les 6,5 hectares des débuts sont devenus 16. A la gamme, une dizaine de premiers crus notamment de Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin. De quoi faire rêver les amateurs de grands chardonnays. Des vins d'un grand raffinement qui privilégient l'élégance, la pureté sans sacrifier le plaisir et la gourmandise.

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, etc. 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.

Le résultat : des bouteilles qui contiennent l'essence de chaque terroirs mais aussi l'approche généreuse et hédoniste du vigneron qui les met en valeur.





François Carillon, refined and elegant wines At the time of writing, François Carillon is preparing to harvest his 10th vintage on his own estate. Until 2010, François managed the vines of the family estate, Louis Carillon, in agreement with his father and brother. Therefore, he decided to go his own way and set up his own winery. A decade that has enabled him to make a name for himself in the world of great white wines from the Côte de Beaune. The François Carillon estate has significantly expanded: the initial 6.5 hectares have now expanded to 16. The range now includes a dozen first growths, notably Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet and Saint-Aubin. Enough to make lovers of great Chardonnays dream. Wines of great refinement that favour elegance and purity without sacrificing pleasure and delicacy.

To enhance the value of each of his plots, François Carillon applies rigorous viticulture, adapted to the particularities of the plots: working the soil (he has not used any herbicides since 1992), controlling yields, seeking the ideal maturity during the harvest, etc. The grapes are put in the press as fresh as possible and as often as possible in the morning to avoid the hottest temperatures of the day.

The vinification practices are based on respect for the work carried out in the vineyard. Anything that can blur the message of the terroirs is avoided: inputs, particularly sulphur, are limited to the strict minimum or simply banned.

The result: bottles that contain the spirit of each terroir but also the generous and hedonistic approach of the winegrower who enhances them.

Laurent Gotti

EN SAVOIR € → WWW.FRANCOISCARILLON.COM

ΗΕΙ ΕΝΔ ΗΟΤΕΔ



« Héléna Hotéa »

Robe: jaune paille aux reflets dorés. Nez: bouquet classique, équilibré, avec des nuances d'agrumes, d'acacia, de toast beurré. Bouche: attaque généreuse, vin doté d'une belle opulence et de fraicheur, bien structuré. Arômes perçus au nez toujours présents, très légère acidité, jolie finale. Accord: sushis; homard grillé aux fines épices. Commentaire: garde de 5 à 10 ans.

Colour: straw yellow hue with golden tinges. **Nose:** classic bouquet, balanced, with hints of citrus, acacia, buttered toast. Palate: generous attack, wine endowed with a beautiful opulence and freshness, well structured. Aromas of the nose, very slight acidity, nice finish. Pairing: sushi; grilled lobster with fine spices. Comment: 5-10 years of ageing.

DOMAINE DENIS JEANDEAU



Secret Minéral

Robe: pâle, lumineuse. Nez: puissance aromatique étonnante, la minéralité domine les notes d'agrumes (pamplemousse, citron), fleurs et fruits blancs (tilleul, pêche), miel d'acacia. Bouche : sa finesse enchante le palais, le silex impose une structure solide et franche et sa touche beurrée assouplit son acidité. Finale distinguée et exotique. Accord: gambas sautées au piment d'Espelette. Commentaire : se déguste sans tarder!

Colour: pale, luminous. Nose: surprising aromatic power, minerality dominates citrus notes (grapefruit, lemon), flowers and white fruits (lime blossom, peach), acacia honey. Palate: its finesse enchants the palate, the flint imposes a solid and frank structure and its buttery touch softens its acidity. Distinguished and exotic finish. Pairing: gambas sautéed with Espelette pepper. Comment: can be enjoyed without delay!

Le Bourg - 71960 Fuissé

Tél.: 03 85 40 97 55 - www.denisjeandeau.com

HÉLÉNA HOTÉA



Aux Vignes Dessus

2015

Robe: jaune serin, limpide. Nez: ouvert, exhalant des parfums de fruits blancs et d'arômes fleuris (acacia, aubépine). Bouche: attaque ample, fraîche, sur les notes du nez. Matière charmeuse avec du gras et de la minéralité. Finale vive et agréable. Accord: carpaccio de noix de saint-jacques à l'aneth. Commentaire: garde de 8 à 12 ans.

Colour: canary yellow hue, limpid. Nose: open, exhaling white fruits and flowery aromas (acacia, hawthorn). Palate: ample attack, fresh, on the notes of the nose. Charming substance with richness and minerality. Lively and pleasant finish. Pairing: carpaccio of scallops with dill. Comment: 8-12 years of ageing.

FRANÇOIS CARILLON



François Carillon

2017

Robe: or verdissant, éclatante. Nez: très flatteur, notes de raisin mûr, de chèvrefeuille, de toast beurré. Bouche : attaque fraîche, ronde et riche. L'acidité est parfaitement maîtrisée, nuances voluptueuses de pêche blanche accompagnées d'une belle minéralité. Finale gourmande, en longueur. Accord : daurade royale aux légumes du potager confits. Commentaire: garde de 10 ans.

Colour: greening gold hue, bright. Nose: very flattering, notes of ripe grapes, honeysuckle, buttered toast. Palate: fresh, round and rich attack. The acidity is perfectly controlled, voluptuous nuances of white peach accompanied by a beautiful minerality. Gourmet and long finish. Pairing: sea bream with preserved vegetables from the garden. Comment: 10 years of ageing.

Le Martelet - 71960 Vergisson Tél.: 06 58 10 36 75

2 Place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet Tél.: 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1 ER CRU

FRANÇOIS CARILLON



Les Combettes

2017

Robe: rubis éclatant, brillante. Nez: bouquet équilibré entre des arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) et noirs (myrtille, cassis) relevé de notes discrètes de cuir, animales. Bouche: charnue, fruitée à merveille, onctueuse, sa structure généreuse et ronde enchante le palais. Une expression des plus fidèle du Chardonnay. Accord: volaille de Bresse rôtie sauce forestière. Commentaire: se bonifiera davantage encore après quelques années de garde.

Colour: bright ruby hue, brilliant. Nose: balanced bouquet between aromas of small red fruits (redcurrant, raspberry) and black (blueberry, blackcurrant) raised by discreet notes of leather, animal. Palate: fleshy, wonderfully fruity, creamy, its generous and round structure enchants the palate. A most faithful expression of Chardonnay. Pairing: roasted Bresse poultry with forest sauce. Comment: will improve even more after a few years of ageing.

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU

FRANÇOIS CARILLON



Les Folatières

2017

Robe: lumineuse, dorée, aux reflets verts. Nez: effluves de fleurs blanches, de pâte d'amande, douce minéralité. Bouche: subtiles et harmonieux arômes de sureau, de brioche et de pierre à fusil. Belle concentration, superbe finale. Accord: queue de lotte au safran. Commentaire: un vin racé et séduisant, à garder 10 ans.

Colour: luminous, golden hue, with green tinges. **Nose:** aromas of white flowers, almond paste, sweet minerality. **Palate:** subtle and harmonious aromas of elderberry, brioche and flint. Nice concentration, superb finish. **Pairing:** monkfish tail with saffron. **Comment:** a racy and seductive wine, to cellaring for 10 years.

2 Place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet Tél.: 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1 ER CRU

DOMAINE JEAN CHARTRON



Clos du Cailleret

2015

Robe: or, reflets verdâtres. Nez: intensément floral (aubépine, citronnelle), arômes de fruits blancs (pêche, poire), d'agrumes, de croissant au beurre, de miel, fruits à coques (amandes, noisettes). Bouche: généreusement riche, puissante et corsée. Belle fraîcheur minérale (silex), notes de fruits blancs. Finale persistante, sur une douce trame acidulée. Accord: foie gras; homard. Commentaire: à ceux qui sauront l'attendre, il offrira le meilleur d'ici 5-10 ans.

Colour: gold hue, greenishtinges. Nose: intensely floral (hawthorn, lemongrass), aromas of white fruits (peach, pear), citrus, butter croissant, honey, nuts (almonds, hazelnuts). Palate: generously rich, powerful and full-bodied. Beautiful mineral freshness (flint), notes of white fruits. Persistent finish, on a sweet tangy frame. Pairing: foie gras; lobster. Comment: to those who will know how to wait, it will offer the best in 5-10 years.

21190 Puligny-Montrachet

Tél.: 03 80 21 99 19 - www.bourgogne-chartron.com

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Hameau de Blagny

2018

Robe: or, brillante aux reflets verdâtres. Nez: bouquet aromatique expressif qui réunit des notes d'amande, de noisette, de fleurs blanches et de miel. Bouche: puissante, d'une grande minéralité sur des notes de brioche et de fleurs qui lui confèrent une belle fraîcheur et une subtile harmonie. Finale fruitée, épurée, tout en équilibre. Accord: coquilles saint-jacques; fricassée de cuisses de grenouille; plateau de fromages. Commentaire: un bon vin.

Colour: gold hue, brilliant with greenish tinges. Nose: expressive aromatic bouquet that unites notes of almond, hazelnut, white flowers and honey. Palate: powerful, with great minerality on notes of brioche and flowers which give it a nice freshness and a subtle harmony. Fruity and refined finish, well-balanced. Pairing: scallops; frog legs fricassée; cheese platter. Comment: a good wine.

4 rue des jardins - 21630 Pommard

Tél.: 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com