



DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Depuis 2010, François Carillon a pris son indépendance. Le vignoble familial a été partagé entre lui et son frère Jacques (voir le domaine Jacques Carillon). François exploite aujourd'hui un peu plus de 14 ha 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 : il y a un monde entre les vins des deux frères Carillon. François nous livre des cuvées équilibrées par des maturités justes, pas compressées par le SO₂. Les vins sont profonds et élégants. Le puligny-montrachet, élégant, évoque la pâte d'amande. Une bouche parfaitement équilibrée, entre douceur et fraîcheur, nous séduit autant que la persistance de son fruit savoureux. Les Enseignières allie puissance et volume de bouche avec un fruit ample et long tout en préservant l'élégance du terroir. Champ Gain développe au nez une belle sensation végétale ; le fruit paraît en sous-maturité. Intense et effilé, il préserve un cœur de bouche charnu. Les Folatières sent la pierre chaude. La bouche puissante semble puiser son énergie

dans une sensation de cailloux. Un vin salin qui éveille les sens. Les Perrières est sur une expression de pierre et de lumière froide. La sensation minérale est forte : la bouche le traduit par une matière ferme et serrée, avec l'allonge saline des vins qui défient les années.

☞ Puligny-Montrachet 2015	35 €	16
☞ Puligny-Montrachet Les Enseignières 2015	45 €	16,5
☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain 2015	58 €	17
☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Les Folatières 2015	63 €	17
☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Les Perrières 2015	65 €	17,5

Le coup de ♥

☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Les Combettes 2015	65 €	17,5
-----------------------------------------------------	------	------

Fin, avec une touche délicatement grillée et une pointe florale, son nez complexe précède une matière large et puissante. Un vin d'un équilibre magistral, entre pureté et densité du fruit.

Rouge : 0,5 hectare.

Pinot noir 100 %

Blanc : 14 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 100 000 bt/an

DOMAINE FRANÇOISCARILLON

3, place de l'Église, 21190 Puligny-Montrachet
03 80 21 00 80 ●

contact@francoiscarillon.com ● Vente et
visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : François Carillon
