



Incontournable

FRANÇOIS CARILLON

Déjà distingué dans notre numéro 140 pour ses 2015 et 2016, François Carillon « récidive » avec des 2017 de haute volée. Ce spécialiste des blancs, qui représentent 95 % de sa production, est un adepte de la finesse et de l'élégance. « C'est la fibre de mes vins, deux mots qui me suivent tout le temps. Je ne vais pas chercher l'opulence, je suis attaché à la minéralité naturelle de Puligny. J'ai réduit le pourcentage de bois neuf dans mes vins et j'utilise des fûts de tous volumes, jusqu'à 1 000 litres. Après dix mois d'élevage sous bois, les vins sont mis en cuves pour une durée identique. Conserver de la fraîcheur, c'est essentiel ».

S'il reconnaît les premiers crus Combettes et Perrières comme ses favoris, François Carillon ne néglige pas les bourgognes. « Il n'y a pas de petites appellations. Sur des vins d'entrée de gamme, on a de bons rapports qualité/prix qui intéressent les clients. Le travail de la vigne est le même et je ne fais rien tout seul, il y a une équipe avec moi ».

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 00 80

Puligny-montrachet premier cru blanc

Les Folatières - 17,5

Grande profondeur au nez autour des agrumes, des épices et de fines notes florales. Superbe bouche riche et tendue à la fois, avec beaucoup de noblesse.

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



Puligny-montrachet premier cru blanc Champ Gain - 18

Nez puissant et élégant où se mêlent des notes citronnées, florales, avec un élevage parfaitement intégré. Grosse intensité en entrée de bouche. Entre puissance et fraîcheur, la magie opère. Finale sur les agrumes avec une longueur qui impressionne. On est dans le haut niveau !

Puligny-montrachet premier cru blanc

Les Combettes - 17

Nez frais et mûr sur les fruits jaunes. En bouche le vin est tendu, puissant, franc. Encore de la réserve aujourd'hui mais une grande bouteille en devenir.

Chassagne-montrachet blanc - 16,5

Floral doux au nez avec des notes de chèvre-feuille. La bouche est fine, délicate, avec un beau volume et de la fraîcheur en finale.

Puligny-montrachet blanc - 16,5

Nez fin sur les agrumes. Grande pureté en bouche avec de la chair et une finale ciselée, bien « typée » Puligny.

Puligny-montrachet premier cru blanc

Les Perrières - 16,5

Nez « explosif » sur les agrumes et la poire. La bouche est racée, avec un côté pierreux et une grande tension.

Chassagne-montrachet premier cru blanc

Les Macherelles - 14

Puligny-montrachet blanc

Le Clos du Vieux Château - 14