



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

François CARILLON, Puligny Montrachet "CHAMP-GAIN" 2020

75cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Puligny Montrachet Champ-Gain



La note Le Meilleur Du Vin 94-95/100

Ce domaine beaunois se distingue par le travail à la vigne comme à la cave et la qualité du 2020. À Puligny-Montrachet, François Carillon, en se séparant de son frère, est allé vers des vins moins marqués par le SO2 mais avec le souci de contrôler le moindre détail. Très précis, ses vins gagneraient en expressivité avec un peu plus de lâcher prise. Les vins : épuré, minéral et dynamique, le Saint-Aubain 1er cru Murgers des Dents de Chiens (92-93/100) est tout en tension. Puissant mais raffiné, le Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières (94-95/100) libère une sensation minérale fine et prégnante. Le Puligny-Montrachet 1er cru Les Perrières (94-95/100) se démarque par un magnifique fruit. Profond, il exprime toute l'énergie de son sol.

Le domaine François Carillon est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Carillon François (Côte de Beaune)

La famille Carillon cultive la vigne sur les terres de Puligny-Montrachet depuis presque 500 ans. De vieux écrits attestent ainsi du travail de la vigne et de la vie de Jean Carillon dès 1520. Sa famille a poursuivi le travail de la terre et de la vigne jusqu'à la crise du phylloxéra, survenue à la fin du XIXème siècle. Prosper et Jeanne Carillon ont dû alors partir travailler à Chartres pour subvenir à leurs besoins, mais sont rapidement revenus au village par amour de la terre et de leur métier. L'ensemble du domaine a ainsi été replanté après la Première Guerre mondiale. Dans les années 1960, la polyculture et l'élevage furent abandonnés au profit de la culture presque exclusive du Chardonnay par Louis Carillon.

François a conduit les vignes du domaine familial dès 1988 et a travaillé de concert avec son père et son frère Jacques jusqu'en 2010, date à laquelle le domaine est séparé entre les deux frères. Depuis 2010, année de création du Domaine François Carillon, "nous nous efforçons de produire des vins élégants et

raffinés, exprimant la noblesse et la pureté du Chardonnay. Humbles accompagnateurs du terroir, nous travaillons avec acharnement pour nous adapter aux particularités des parcelles et des millésimes pour que nos vins soient les plus proches possibles de la trame parfaite."

Le vin

C'est une parcelle d'environ 2 hectares avec un sol de type brun calcaire, à maturité plus lente. Au nez, les vins sont marqués par des arômes de citron vert et de poire. En bouche, l'attaque est finement minérale et se poursuit longuement sur des agrumes intenses jusqu'à une finale acidulée.

Aromas of crushed rocks, white flowers, lemon oil and crisp green apple preface the 2017 Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain, a medium to full-bodied, satiny and textural wine with broad shoulders and superb energy and length that concludes with a mouthwateringly saline finish. This is a real success. (Guide Parker, millésime 2017)

La presse spécialisée en parle

Depuis 2010, François Carillon a pris son indépendance. Le vignoble familial a été partagé entre lui et son frère Jacques (voir domaine Jacques Carillon). François exploite aujourd'hui un peu plus de 14 hectares 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 : franc de goût, l'aligoté est porté par la belle maturité de son fruit qui amène une grande suavité en bouche. Le bourgogne 2019 s'exprime par des notes de pêche blanche. En bouche pointe une fine note de viennoiserie. Le Puligny-Montrachet 2019 dégage une sensation de pureté et de finesse. Cristallin, il offre un fruit à l'attaque aimable, d'une grande persistance, dans une matière fine et ciselée. Dans la série des Puligny-Montrachet premier cru, Champ Gain sent la pierre à feu voire l'éclat de caillou, avec une réelle finesse du fruit, et une grande pureté en bouche ; tout en élégance, Les Folatières s'affirme par une petite touche vanillée qui accompagne l'expression du fruit et cette chair caractéristique d'un millésime baigné par le soleil ; plus musclé, Les Combettes 2019 s'exprime par une bouche droite et puissante, un vin de garde, dense et distingué ; marqué par une légère prise de bois, Les Perrières 2019 propose la vanille au nez, mais sa matière cristalline, intense et sapide, libère une fine salinité lui conférant une belle persistance. L'ensemble des blancs s'avère très cohérent, mais la pureté caractéristique du domaine a perdu en précision, en raison d'un fruit plus mûr et plus ouvert. En rouge, le bourgogne pinot noir 2019 semble bien frais pour le millésime, d'où son fruit plus croquant que charnel. Sa bouche fluide est construite autour de tanins fins et souples. Concluons par le très expressif Saint-Aubin premier cru Pitangeret 2019, avec ses senteurs de cerise noire bien mûre. La bouche relaie cette impression par une matière charnue tenue par des tanins gras. S'il procure déjà du plaisir, une garde d'au moins cinq ans lui sera profitable. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Puligny Montrachet
- **Terroir** : Sol argilo-calcaire
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Fermentations conduites en fûts de chêne (50% bois neuf), légers batonnages
- **Elevage** : Elevage 12 mois
- **Millésime** : 2020

● **Période de consommation** : à boire entre 2025 & 2032

● **Alcool** : 13,5% vol.