

DOMAINE JACQUES CARILLON

Profondément attaché à ses racines pulignieusiennes, Jacques Carillon connaît chaque climat comme le fond de sa poche. Le cœur de son domaine bat sur les premiers crus, à l'identité parfaitement tracée.

Imprégnée de ses racines, la famille Carillon regarde l'Histoire comme le ciel de sa vie. Dans les méandres des archives de Dijon, elle retrouva en 1520 un ancêtre prénommé Jehan qui cultivait quelques lopins de vigne sur Puligny. C'est de ce rameau que descend Jacques, un vigneron droit et intègre. Sa madeleine reste un Champ Canet 1929 ouvert par son grand-père, un vin qui avait gardé une couleur lumineuse, une belle trame acide et une droiture scintillante. Une émotion qui vous forge le palais, surtout quand on a la vocation précoce : « Depuis l'âge de 10 ans, succéder à mon père a toujours été pour moi une évidence. Je baignais dans cette atmosphère au quotidien, et cela me plaisait beaucoup. Aussi, je ne me suis jamais posé de question sur mon avenir, qui était tout tracé. » Après l'obtention du diplôme au lycée viticole de Beaune, le jeune homme revient dans ses pénates : « Mon idée était de développer la mise en bouteille sur toute la production car cela ne se pratiquait que sur 20 % d'une récolte dans les années 1980. Il a fallu pratiquement une décennie pour arriver à cet objectif. À la suite de la séparation familiale de 2010, j'ai constitué mon propre domaine de 5,2 hectares dont 4,5 sur Puligny. »

Soucieux du développement durable, Jacques Carillon laboure les sols depuis 1996, pratique une agriculture raisonnée, bannissant intrants et CMR. Son engagement environnemental va même au-delà car il est en train de constituer un dossier pour obtenir le label HVE. Les vendanges manuelles sont suivies d'un pressurage pneumatique plus doux, permettant de lutter contre l'oxydation du raisin. Après un élevage en barriques d'une dizaine de mois, les jus sont mis en cuve, avec un petit peu de lies fines pour conserver la fraîcheur. On les soutire de nouveau au cœur de l'hiver pour une mise en bouteille sur le mois de mars, soit dix-huit mois d'élevage. Ici on cherche avant tout à produire des vins défiant le temps.

Cet homme discret laisse à son épouse Sylvia toute latitude pour présenter le verre officiel de la Saint-Vincent, un calice adapté à toute la hiérarchie des crus comme ce Village 2019 plein de vitalité : « Nous y assemblons les 7 lieux-dits sur 2,71 hectares. Les Enseignères, Les Aubues, Les Tremblots, côté Chassagne, Brelance et Les Boudrières, au centre du village, et Les Nosroyes, Au Paupillot, qui regardent Meursault, cohabitent dans une cuvée représentative de toutes les composantes de l'appellation. » Le cœur du domaine bat sur les premiers crus. Sur 55 ares, Champ Canet regroupe des vignes de 42 ans : une partie coiffe Les Combettes au nord-est, une autre couronne le bois de sapins, à l'extrémité sud-ouest du climat. Floral et charmeur, ce vin se révèle le plus facile à boire jeune mais il évolue très bien comme ce 2011 floral, aimable et tranchant, avec sa touche d'ananas habillant de belle façon son profil gracile.

Plus complexes, les 61 ares des Perrières traduisent au mieux la roche mère affleurante avec la densité argileuse en dessous. Sur le 2019, l'entrée au palais onctueuse est bien prolongée par une fine énergie ininterrompue. 2010 prouve le rayonnement du cru au bout de dix ans : la trame se montre fine et pénétrante, bien calée sur les fruits jaunes, puis une énergie tellurique prend le relais, tranchante et souveraine.

Trop méconnu, le climat des Referts trouve chez Jacques Carillon sa vraie dimension : dans son profil, il reflète au mieux une attaque très Charmes de Meursault et une suite toute de minéralité pulignieusienne. Le 2012 exulte : à la fois suave, intense et nuancé, il donne tous les gages d'un développement majestueux doté d'un rebond digne d'un grand cru.

On atteint cette suprême dimension et distinction sur le Bienvenues-Bâtard-Montrachet 2018, qui vous séduit par son empreinte à la fois crémeuse et ciselée et une persistance qui a le goût de l'éternité. / DENIS HERVIER

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES PERRIÈRES 2018

« C'est une jolie récolte en qualité et quantité sans aléa climatique majeur, des aléas qui n'ont pourtant pas manqué depuis 2010... On a une belle maturité, du gras, ce qu'il faut de rondeur et derrière le minéral qui s'affirme avec profondeur. Pour moi, c'est la cuvée la mieux équilibrée du domaine en premier cru sur ce millésime. »



Jacques Carillon et son épouse Sylvia