



Association

# De la suite dans les tanins

Valenciennes

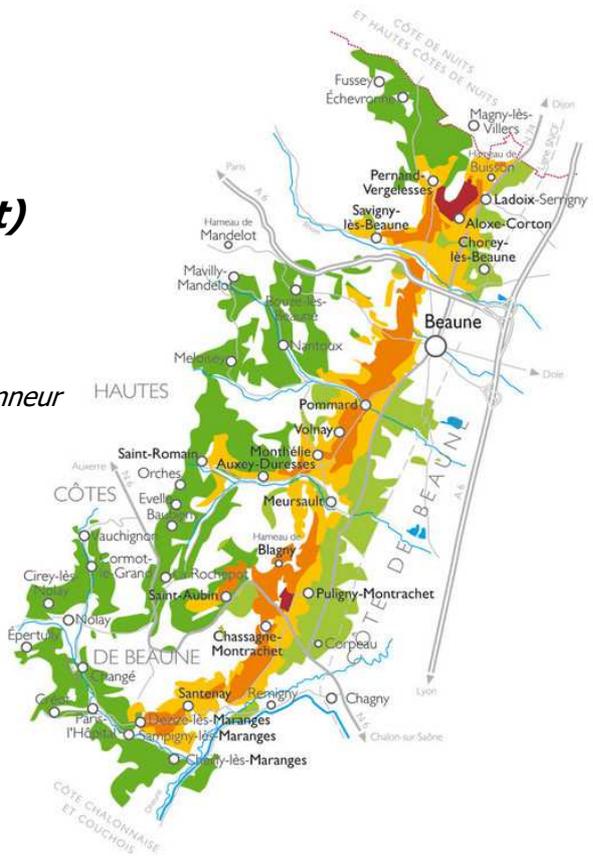
Dégustation du 17 octobre 2023

L'Escargot - Valenciennes

## Duo d'or (Puligny-Montrachet / Meursault)

Deux appellations prestigieuses de la côte de Beaune sont à l'honneur dans cette dégustation...

- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages Premiers Crus
- Appellations Villages
- Appellations Régionales
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune



Vin d'accueil :

**MARSANNAY BLANC. La Montagne 2021. Olivier Guyot**

**PULIGNY-MONTRACHET 2020. Guillemard-Clerc**

*Grand millésime.*

Nez : Beurré. Gras.

Bouche : Vin généreux, large. Belle acidité en finale. Travaillé en pièce avec bâtonnage (classique) : côté fumé en bouche.

**PULIGNY-MONTRACHET 2019. Jacques Carillon**

*Grand millésime aussi, mais plus frais et moins riche que le 2020.*

*Jacques Carillon est un des fils de Louis Carillon dont le domaine a été séparé en deux pour ses deux fils.*

Nez : Fin et aérien.

Bouche : Plus posé, plus pur que le précédent (vin non bâtonné). Belle longueur avec du gras et une note iodée.

*Tout à fait à l'image du Puligny dans sa jeunesse. Superbe !*

## **MEURSAULT. En Luraule 2010. Domaine Rémi Jobard**

*Millésime légendaire.*

Nez : Beurré, brioché.

Bouche : Du gras mais avec une belle acidité (typique de ce millésime). Droit, avec une finale saline.

*Cette dualité gras/tranchant est typique du vigneron. Superbe !*

## **MEURSAULT 1<sup>er</sup> Cru. Clos des Perrières 2008. Albert Grivault**

*Pour rappel : pas de grands crus en Meursault. Celui-ci devrait en être un...*

Bouche : Gras. Agrumes. Belle minéralité. Bel équilibre (moins beurré que le précédent).

## **PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru. Les Perrières 2011. François Carillon**

*Millésime rapide. Vin prêt à boire, mais peut aussi encore attendre 15/20 ans ! (terroir exceptionnel).*

*François Carillon est le deuxième fils de Louis Carillon.*

Bouche : Très fin, de la dentelle ! Longueur impressionnante avec encore beaucoup d'énergie : très droit, strict, rigoureux.

*Une merveille ! Idéal avec un poisson d'eau douce...*

## **CORTON-CHARLEMAGNE Gd Cru 2011. Domaine Jacob**

Nez : Une pointe d'oxydatif.

Bouche : Acidulé. Très salin. Un vin très évolué, très large.

*Pourra accompagner des viandes blanches ou une cuisine automnale...*

