

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2016



Ce Premier Cru Sous le Puits est certainement un des vins les plus complexes et complets produit cette année par les frères Bachelet, ajoutant à son identité raffinée et poétique une dimension sensuelle propre au millésime.

La parcelle se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, du côté du Hameau de Blagny. Les vignes s'immiscent dans ce sol mince et très calcaire, aux pentes assez raides, à près de 300 mètres d'altitude. Le caractère un peu plus froid et la proximité de la roche-mère dans cette zone permettent de produire de magnifiques vins verticaux et tendus, comme les proches Perrières de Meursault.

En 2016, les faibles rendements et les conditions estivales finalement chaudes et sèches ont permis aux raisins d'atteindre une haute maturité, l'effet terroir leur garantissant de bons niveaux d'acidité qui ont donné au vin cette fraîcheur et cette finesse minérale hors du commun.

Restait ensuite aux Bachelet à laisser s'exprimer leur incroyable talent dans la vinification et l'élevage, pour trouver le plus beau point d'équilibre entre l'expression du fruit et celle du sol.

Le résultat, aujourd'hui, est magistral d'élégance et de style, tirant par son bouquet floral et poétique vers le grand cru Bienvenues. Le nez fascine d'emblée par sa délicatesse et sa sophistication, difficile à décrire à ce stade, tant les notes s'entremêlent pour former un bouquet digne d'un grand parfumeur ! Une touche empyreumatique, évoquant la pierre à fusil, une autre légèrement beurrée, des évocations complexes et rafraîchissantes de fleurs blanches, d'herbes fines, de zeste de citron, de noisette et d'épices douces comme la cannelle, un magnifique cocktail de fruits blancs frais... Plus on agite le vin dans son verre, plus on tombe sous le charme.

C'est en bouche que se développe ce supplément de sensualité, peu commun dans cette cuvée plus souvent marquée par la tension et la verticalité : les saveurs de crème de poire, de nougat, de cire d'abeille et de Puits d'Amour accompagnent une matière ample et douce en attaque. Mais le sol n'est jamais loin, apportant en milieu de bouche et sur la finale une salinité qui revigore et étire le vin. Ici, la roche et le fruit semble être entrés en fusion pour former un cocktail absolument unique.

Si on adore ce 1<sup>er</sup> Cru Sous le Puits aujourd'hui, il est évident qu'il ne peut que grandir et gagner encore en profondeur sur les 10 prochaines années.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Avec des vins comme celui-ci, on se dit que les frères Bachelet se placent tranquillement, et sans faire de bruit, aux côtés des grands noms historiques de Puligny-Montrachet, Leflaive, Carillon ou Sauzet !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client (Récolte très déficitaire)

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Pierre à fusil, légère touche beurrée, fleurs blanches et herbes fines (sauge, cerfeuil). Fruits blancs frais, pêche, rhubarbe et zestes de citron. Cannelle.

Bouche : Les saveurs de crème de poire, de nougat, de cire d'abeille et de Puits d'Amour accompagnent une matière ample et douce en attaque. Finale saline et traçante.

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de saint-jacques. Bar en croûte de sel. Plus tard, un risotto aux langoustines ou aux morilles, des ris de veau ou une blanquette aux trompettes de la mort...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure minimum)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique