

Domaine Bachelet-Monnot - Bourgogne Blanc - 2017



Peu après leurs débuts, en 2005, Marc et Alexandre Bachelet ont pu significativement étendre leur zone de « rayonnement » : un important propriétaire de Puligny-Montrachet n'a pas hésité à faire confiance à cette jeune fratrie, en lui confiant en fermage, pour une très longue durée, plusieurs hectares de vignes plantées sur l'un des finages « stars » de la Côte d'Or, dont quelques très fameux premiers crus comme Les Folatières et Les Referts.

Ce Bourgogne, entièrement issu de parcelles de Puligny, porte bien en lui cette signature intensément minérale, tendue et verticale, tout à fait typique. Ici, comme dans les crus les plus réputés, Marc et Alexandre soignent particulièrement le travail à la vigne, bien conscients que c'est là que se joue l'essentiel.

Travail régulier et délicat des sols, traitements limités au maximum (sans aucun produit de synthèse), ébourgeonnage et contrôle des rendements, apport de préparations naturelles issues des pratiques bio-dynamiques, vendanges manuelles et tri sévère à la cuverie, élevage en demi-muids, avec très peu de bois neuf, avant un passage en cuves pour permettre au vin de s'affiner et de trouver son point d'harmonie... tout est mis en œuvre pour que ce « simple » Bourgogne reflète son terroir dans toute sa plénitude, avec énergie et précision.

Mission réussie avec ce 2017 de très haute volée qui marie avec un naturel confondant la fraîcheur du fruit, la minéralité rocailleuse typique de ses origines et une irrésistible dimension sensuelle. Passée une première note évoquant l'éclat d'amande torréfiée, on navigue ainsi entre la vivacité du fruit, entre poire, pomme Granny et citron, la gourmandise d'une crème mousseline légèrement vanillée et d'une note évoquant la cire d'abeille et cette tension crayeuse qui traverse le vin de part en part.

Savoureux, concentré, actif en bouche et doté d'une jolie finale accrocheuse et élancée, voici une bien belle introduction au style de la maison : succès garanti !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Bourgogne Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Expressif et complet : éclat d'amande torréfiée, poire, pomme Granny et citron, crème mousseline légèrement vanillée, cire d'abeille, craie.

Bouche : Savoureuse, concentrée, texture dense mais élastique. Un vin actif en bouche et doté d'une belle finale accrocheuse, aux accents crayeux, et élancée.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au chèvre, bouquet de crevettes accompagné d'une mayonnaise, saumon fumé. Brochette de gambas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques