

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2017



Situés juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes du Dessous à Meursault, Les Referts bénéficient d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles, parcouru de veines marneuses. Le sol et l'exposition des vignes au Sud-Est sont pour beaucoup dans la densité sèveuse et la richesse de constitution des vins issus de ce finage, pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements et à cueillir à juste maturité.

Pour cela, on peut compter sur la précision du travail cultural et l'impressionnant sens du détail de Marc et Alexandre Bachelet qui exploitent ici une petite parcelle de vieilles vignes plantées au début des années 1960.

Après un élevage très peu interventionniste, en demi-muids pendant un an puis six mois supplémentaires en cuve Inox, on se rend compte aujourd'hui à quel point nos jeunes vignerons ont su sublimer la carte d'identité de ce terroir et les qualités propres au splendide millésime 2017. On aime la générosité d'un fruit charnu et juteux, entre poire, pêche et prune jaune, accompagnés d'une gourmande note de beurre frais. On adore l'intense minéralité que l'on perçoit de bout en bout sur des notes de pierre frottée et de poudre de marbre. On est stimulé par la fraîcheur épicée du gingembre et de la citronnelle, tandis qu'une note de camomille passe là, apportant avec elle un souffle léger.

Encore une fois, la bouche se montre en parfaite cohérence avec le nez : à la fois riche en extraits secs et parfaitement tendue, soutenue par des saveurs acidulées de citron confit et une salinité salivante, elle se montre d'une persistance impressionnante. Et ce n'est bien sûr qu'un début : nul doute que ce Premier Cru Les Referts traversera la prochaine décennie avec panache. Un grand vin de gastronomie, qui brillera sur une barbue rôtie, accompagnée d'un beurre blanc, une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême ou un boudin blanc truffé.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Très expressif : fruité étincelant, entre poire, pêche et prune jaune, accompagnés d'une gourmande note de beurre frais. Pierre frottée. Gingembre, citronnelle, citron confit. Camomille.

Bouche : Séveuse, riche en extraits secs et parfaitement tendue, soutenue par des saveurs acidulées de citron confit et une salinité salivante. Très persistante.

Accords mets-vins : Turbot ou barbue rôtie, accompagnée d'un beurre blanc, une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême ou un boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques