

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



Nous entrons ici dans la quintessence de ce que le terroir de Puligny peut offrir de meilleur. Le climat des Folatières est à juste titre un des premiers crus les plus réputés du finage, tant il peut donner des vins parmi les plus aériens, raffinés et étincelants de toute la Côte de Beaune.

Les frères Bachelet exploitent ici une toute petite parcelle située dans la partie supérieure du Cru, dans le prolongement direct du Chevalier-Montrachet. La vigne d'une cinquantaine d'années, adjacente à celle du Domaine Leflaive, partage avec le célèbre Grand Cru la même qualité de sols marno-calcaires, très caillouteux en surface, et la même parfaite orientation au levant.

Avec ce splendide 2017, Marc et Alexandre nous offrent une lecture brillante et particulièrement subtile de ce terroir d'exception. Parfaite maturité du fruit et élevage d'une rare précision contribuent à faire de ce « Folatières » un des vins les plus gracieux du millésime.

La finesse des notes de fleurs blanches, entre chèvrefeuille, tilleul et fleur d'oranger, vous emmène d'emblée dans un paysage extrêmement raffiné. Les fruits semblent ici juste tombés de l'arbre : ils sont frais et juteux, évoquant la poire, la pêche mais aussi les agrumes, citron et clémentine en tête. Une touche très délicate de miel d'acacia apporte juste ce qu'il faut de douceur.

Si le style est épuré, le terroir et la bonne concentration des raisins ont su apporter un vrai relief en bouche : se déployant avec grâce, par vagues successives, ce vin à la texture soyeuse, d'abord tendu, dégage peu à peu une sensation de profondeur et de plénitude fascinantes. La tonicité de saveurs délicatement citronnées et la minéralité épicée finissent de nous mettre l'eau à la bouche : que diriez-vous d'un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et cerfeuil suivi d'un turbot rôti ? Emotion garantie !

N'oubliez pas, bien sûr, que son impeccable structure et sa magnifique tension le porteront très loin dans le temps. Un conseil : oubliez-le quelques années en cave (5 ans nous paraissent un minimum, 10 ans, un idéal), le plaisir n'en sera que plus grand !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

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



Dégustation et accords

Robe : Or moyen

Nez : Epuré mais intense : des fleurs délicates (tilleul, chèvrefeuille, fleur d'oranger), une touche fumée, du fruit frais, entre poire et pêche, citron et clémentine. Miel d'acacia.

Bouche : Elle se déploie avec grâce, entame soyeuse, milieu de bouche tendu et droit, retour de saveurs citronnées, finale très épicée qui met l'eau à la bouche.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil? Plus tard, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil, un turbot rôti, un homard et son jus crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures au moins ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques