

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2017



Autre temps fort de notre dégustation de cette splendide collection des 2017, ce Puligny-Montrachet à la fois aérien, profond et altier, magnifie les attributs du millésime 2017, entre élégance et complexité. On se dit que Benoît et Jean-Baptiste ont réussi la vendange parfaite et un élevage diaboliquement précis.

Si le Chassagne Encégnières nous fait souvent penser à son imposant « voisin du dessus », le Bâtard-Montrachet, ce Puligny Les Aubues (voisin direct du premier) a clairement quelque chose à voir avec un autre grand « Monsieur » de la Côte de Beaune, le Bienvenues-Bâtard, dont il n'est géographiquement et géologiquement pas très éloigné de fait. Situé à quelques mètres au sud-est du célèbre grand cru, il partage avec lui ce substrat de calcaires bruns. Situé légèrement en contrebas, le sol y est un peu plus dense en argiles.

La clé ici, c'est certainement le travail des sols et la maîtrise des rendements, afin d'inciter la vigne à aller puiser en profondeur cette concentration minérale et cette verticalité que l'on aime tant dans ce vin! Les soins bio-dynamiques régulièrement prodigués y contribuent grandement.

Dès le premier nez, on est subjugué par la grâce aérienne et la fraîcheur de ses évocations de fleurs blanches et jaunes, d'acacia, de jonquille, de nénuphar, d'eucalyptus, de citronnelle et de bourgeon de sapin.

On retrouve en entame de bouche cette délicatesse raffinée, mais peu à peu, le vin déploie ses ailes et se fait de plus en plus dense et complet. La minéralité du sol monte en puissance dans un registre crayeux et fumé. Les saveurs fruitées s'affirment, sur des évocations de pommes et de poires compotées, de gelée de raisins et de pêche. La dimension épicée s'intensifie, entre verveine, poivre, gingembre et piment frais. Doté d'une finale effilée mais très tactile, ce Puligny ne cesse de monter en puissance pour finir sur une incroyable sensation d'énergie !

On peine vraiment à croire qu'il s'agit là d'un « simple » Puligny « Village » : il a franchement tous les attributs d'un premier Cru de haute volée et constitue une superbe entrée en matière pour tous ceux qui ont envie de se laisser guider par le charme raffiné et tellement profond des grands chardonnays de cette appellation « star » de la Bourgogne.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Très élégant, poétique. Craie. Fleurs blanches et jaunes, acacia, jonquille, nénuphar, eucalyptus, citronnelle et bourgeon de sapin. Pêche, fruits blancs compotés.

Bouche : D'une redoutable précision. Toucher caressant en attaque. La minéralité crayeuse et fumée monte en puissance. Pureté du fruit (poire, gelée de raisin, pêche). Finale fraîche et épicée (gingembre, verveine).

Accords mets-vins : Aujourd'hui, saumon fumé, papillote de poissons. Filet de bar ou de barbue juste rôti. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique