

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2017



Ce Premier Cru Sous le Puits est certainement un des vins les plus fins et sophistiqués produits cette année par les frères Bachelet, ajoutant à son identité raffinée et poétique une concentration et une sapidité hors du commun. Mais c'est aussi un des vins qui vous demandera le plus de patience si vous voulez qu'il se livre dans toute sa plénitude. Heureusement pour les plus pressés, d'autres cuvées de cette magnifique collection, plus expressives à ce stade, devraient vous permettre de patienter...

La parcelle se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, en se dirigeant vers le 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, tendus et intensément minéraux, qui ne sont pas sans rappeler certains Perrières de Meursault.

Les conditions estivales chaudes et ensoleillées de 2017 ont permis aux raisins d'atteindre une magnifique maturité, développant une rare intensité aromatique, alors que l'effet terroir et l'altitude permettaient de préserver d'excellents niveaux d'acidité.

Le résultat, aujourd'hui, est magistral d'élégance et de style. La fraîcheur et la finesse de ses arômes nous disent bien les origines de ce Puligny, là-haut sur le coteau ! On sent les petites fleurs blanches, les herbes fines, la menthe sauvage. On pense à des prairies alpines, on pense au givre du matin au tout début du printemps, on pense à la pureté et l'énergie d'un torrent de montagne. Car ce vin, à la poésie évidente, invite à la rêverie... Une touche épicée, évoquant le carvi et les grains de café, fait judicieusement contrepoint à cette océan de fraîcheur.

C'est en bouche que l'on prend conscience que ce Puligny porte également en lui un volume de fruit considérable. C'est bien là toute la magie d'un grand vin comme celui-ci : ne jamais cesser de nous surprendre et de nous combler. Comment résister en effet à ce jus nourrissant et savoureux, autour de la pêche, de la poire et de l'orange sanguine ? Ce fruit ne vous quitte plus et se combine parfaitement à l'énergie et la salinité du sol qui rend la bouche active et extrêmement sapide. La longueur est déjà impressionnante et, pourtant, la finale ne fait que suggérer ce que le vin sera dans 8 ou 10 ans : un miracle d'harmonie.

Avec des vins comme celui-ci, on se dit que les frères Bachelet se sont

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

définitivement installés, avec persévérance mais sans bruit, aux côtés des grands noms historiques de Puligny-Montrachet! Bravo.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Frais et délicat : petites fleurs blanches, fleurs de montagne, herbes fines, menthe sauvage. Carvi, grain de café, poivre blanc. Orange sanguine, poire fraîche.

Bouche : Sensation de pureté d'une eau de roche. Beaucoup de mouvement, chair fine et élastique. Saveurs intenses de poire, de pêche et d'orange. Très longue finale saline.

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 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique