

## Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2018



Nous avons été enchantés par le Puligny-Montrachet 2017 d'Alexandre et Marc : ce superbe 2018 ne nous déçoit pas, bien au contraire. Il possède un raffinement d'arômes couplé à une densité de texture absolument admirable, et a toute sa place parmi les plus belles réussites de Puligny « village » du millésime.

Alors que le berceau viticole familial se situait dans la partie Sud de la Côte de Beaune, de Maranges jusqu'à Chassagne, Marc et Alexandre ont eu l'opportunité d'étendre le vignoble qu'ils exploitent jusqu'à Puligny-Montrachet (et même Meursault), un propriétaire qui vendait auparavant ses raisins à la maison Latour ayant choisi de leur confier ses vignes en fermage. Force est de constater que nos jeunes vigneron surdoués et travailleurs acharnés ont rapidement su capter l'identité et cette remarquable intensité verticale propres aux terroirs de Puligny-Montrachet.

Marc et Alexandre exploitent aujourd'hui plusieurs parcelles principalement situées sur le climat Corvée des Vignes, limitrophe du finage de Meursault, ainsi que sur Les Meix, terroir très qualitatif situé juste en contrebas du célèbre Premier Cru Les Pucelles. Résolument attachés à une expression pure et nuancée des terroirs et des sols, et à la préservation d'une juste tension dans leur vin, les frères Bachelet font le choix aujourd'hui de privilégier des élevages en demi-muids de 350 litres, avec peu de bois neuf, et de remettre ensuite le vin en masse, en cuves inox, pendant au moins 6 mois.

Quand on goûte ce superbe Puligny 2018, on comprend tout de suite que les Bachelet ont parfaitement su gérer les conditions parfois très chaudes de l'été : ni blocage de maturité, ni sur-maturité, les raisins étaient juste parfaits pour donner un jus aussi pur, expressif et équilibré. Le bouquet se montre particulièrement délicat, raffiné, affichant une dimension florale aérienne sur le tilleul, la fleur de vigne, le jasmin ou encore le thé vert et le cerfeuil. La sensation de fraîcheur est soulignée par un délicat trait citronné et quelques évocations de zestes d'orange. Le fruit, magnifique de pureté, jaillit du verre, sur des évocations de poire et de pêche blanche. Quelle harmonie ! Quelle finesse !

La belle maturité du fruit se retrouve dans une entame plutôt charnue et sensuelle. Mais très vite, le sol reprend ses droits, aussi bien dans ses accents rocaillieux et délicatement fumés qui planent au-dessus du verre, qu'en bouche où il donne au vin ce grain de texture serré et cette tension stimulante. A la fois dense et élégant, ce splendide Puligny, à l'équilibre parfait, s'étire sur une finale ascensionnelle, d'une pureté exemplaire et d'une remarquable persistance. Un modèle du genre qui

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nous montre à quel point nos deux trentenaires maîtrisent leur sujet !  
Superbe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Très raffiné : pierre concassée, une dimension florale aérienne sur le tilleul, la fleur de vigne, le jasmin, le thé vert et le cerfeuil. Citron et zestes d'orange. Fruité jaillissant sur la poire et la pêche blanche.

Bouche : Entame charnue, puis le grain de texture minéral resserre le milieu de bouche. Finale tendue, stimulante et très active.

Accords mets-vins : Jeune, poissons à chair ferme plutôt grillés, ou avec une sauce légèrement citronnée.  
Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio (avec coriandre, agrumes...).  
Demain : bar au beurre blanc, ris de veau à la crème.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-  
dynamiques