

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2018



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 haute du Cru, dans le prolongement direct du Chevalier-Montrachet. La vigne partage avec le célèbre Grand Cru la même qualité de sols marno-calcaires, très caillouteux en surface, et la même parfaite orientation au levant.

Sur ce millésime 2018 au profil séveux, 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 et intenses du millésime.

Passée une noble réduction aux accents de fruits secs torrifiés, la finesse des notes de fleurs blanches, entre chèvrefeuille, tilleul et fleur d'oranger, vous emmène d'emblée dans un paysage lumineux et raffiné. Les fruits, parfaitement mûrs, croquants et juteux, jaillissent du verre, entre poire Passe Crassane, pêche blanche et prune jaune. Une nuance de citron et de zeste d'orange apporte juste ce qu'il faut de souffle frais et tonique. L'harmonie que dégage le bouquet est admirable.

Même sensation d'un équilibre souverain en bouche, entre finesse et concentration, entre saveurs mûres de fruits à noyau et tension minérale. Le vin se déploie avec grâce, par vagues successives, pour finir sur une dimension finement épicée qui nous met l'eau à la bouche. Turbot rôti accompagné d'une émulsion au yuzu, médaillons de homard aux petits légumes ou Saint-Jacques snackées à la crème de cerfeuil... on ne peut s'empêcher de penser gastronomie !

Evidemment, s'il nécessitera dans sa jeunesse une longue aération, et même un carafage, n'oubliez pas que son impeccable structure et sa magnifique tension le porteront très loin dans le temps. Oubliez-en au moins une bouteille en cave (5 ans nous paraissent un minimum, 10 ans, un idéal), le plaisir n'en sera que plus grand !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or moyen

Nez : Fin mais intense : fruits secs torréfiés, des fleurs délicates (tilleul, chèvrefeuille, fleur d'oranger), beaucoup de fruits (poire Passe-Crassane, pêche blanche, prune jaune. Une nuance de citron et de zeste de mandarine

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 snackées à la crème de cerfeuil, un turbot rôti avec une émulsion au yuzu, 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 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques