

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



Situés juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes du Dessous à Meursault, Les Referts bénéficient d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles, parcouru de veines marneuses. Le sol et l'exposition des vignes au Sud-Est sont pour beaucoup dans la densité sèveuse et la richesse de constitution des vins issus de ce climat, pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements et à cueillir à juste maturité.

Pour cela, on peut compter sur la précision du travail cultural et l'impressionnant sens du détail de Marc et Alexandre Bachelet qui exploitent ici une petite parcelle de vieilles vignes plantées au début des années 1960.

Après un élevage très peu interventionniste, en demi-muids pendant un an puis six mois supplémentaires en cuve Inox, on se rend compte aujourd'hui à quel point nos jeunes vignerons ont su sublimer la carte d'identité de ce terroir, parfaitement combiné à un fruité charnu et fort savoureux, typique de ce millésime 2018.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un fruit généreux, évoquant la poire et la pêche blanche, complété de notes gourmandes de mille-feuille, de brioche et de pain toasté. Une nuance de camomille et de tilleul apporte une touche raffinée, quelques notes de citron jaune soulignent une agréable impression de fraîcheur tandis que le sol calcaire s'exprime sur des évocations de poussière de roche.

Equilibre, harmonie, autant de sensations que l'on retrouve en bouche. Ample en entame, texturé et plutôt riche en extraits secs, ce Premier Cru Les Referts aux saveurs pures de poire pochée est magistralement équilibré par une juste acidité aux accents d'agrumes. La finale se fait caressante, toute en longueur et en subtilité épicée.

Nul doute que ce Premier Cru Les Referts traversera la prochaine décennie avec panache. Un grand vin de gastronomie, qui brillera dans quelques années sur une barbue rôtie, accompagnée d'un beurre blanc, une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême ou un boudin blanc truffé.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Très expressif : poire et pêche blanche, millefeuille, brioche et pain toasté. Une nuance de camomille et de tilleul, citron jaune, craie, poussière de roche.

Bouche : Séveuse, riche en extraits secs et parfaitement tendue, soutenue par des saveurs acidulées de citron confit et une salinité salivante. Très persistante.

Accords mets-vins : Turbot ou barbu rôtis, accompagnés d'un beurre blanc, une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême ou un boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques