

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2018



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 florale et poétique une concentration et une percussion minérale hors du commun. L'alliance des sols marneux et surtout très calcaires, d'une position d'altitude sur le coteau et d'un millésime plutôt riche fait décidément merveille : la maturité du fruit et la fraîcheur du terroir entrent en résonance pour un résultat qui frise la perfection.

La parcelle se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, juste sous le bois du Trézin, en se dirigeant vers le Hameau de Blagny. Les vignes s'immiscent dans un sol mince de marnes et de calcaires, aux pentes assez raides, à plus de 300 mètres d'altitude. Le caractère plus frais 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. Lorsque des étés chauds et ensoleillés s'en mêlent – ils deviennent aujourd'hui la norme ! -, alors on touche au sublime...

De toute évidence, 2018 en est un archétype : les raisins ont atteint de magnifiques maturités, développant une rare concentration aromatique, alors que l'effet terroir et l'altitude ont permis de préserver cette énergie et cette fraîcheur qui finissent de donner au vin sa grâce incomparable.

Le résultat est magistral d'élégance florale et poétique. La fraîcheur et la finesse de ses arômes nous disent bien les origines de ce Puligny, là-haut sur le coteau ! On perçoit une myriade de petites fleurs blanches, du cerfeuil, mais aussi de nombreuses fleurs et herbes de montagne qui donnent au bouquet son profil mystérieux, à la façon de quelques rares chartreuses... Bien sûr, le fruit est tout aussi resplendissant d'intensité et d'éclat sur des évocations de poire et de nectarine bien juteuses.

La bouche offre une incroyable sensation de pureté : malgré le volume imposant du fruit, c'est bien une eau de montagne qui coule ici, fraîche, cristalline et toujours en mouvement, semblant avoir creusé la roche calcaire pour mieux nous imprégner de cette tension et de ce grain minéral si fin et accrocheur. C'est savoureux, c'est excitant, c'est salivant... Que dire de plus ? Peut-être que la finale particulièrement tonique avec ses accents de citron givré et son explosion de fleurs fraîches finit de nous emporter dans un courant ascensionnel dont on n'a surtout pas envie de descendre. La réussite est totale.

Quant à la capacité de garde, elle est de toute évidence, exceptionnelle.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une dernière anecdote pour vous en convaincre : lors de notre dégustation au Domaine en octobre dernier, Benoît et Jean-Baptiste décident, comme à l'accoutumée, de clore ce beau moment par une dégustation à l'aveugle de millésimes plus anciens. Disons-le sans honte : nous avons tous « séché » sur un splendide Puligny-Montrachet Sous le Puits 2002, incapables que nous fûmes d'imaginer qu'un vin aussi fringant, intense et énergique pouvait avoir 18 ans...

Avec des vins comme celui-ci, on se dit que les frères Bachelet se sont définitivement installés, avec persévérance et sans bruit, aux côtés des grands noms historiques de Puligny-Montrachet! Bravo.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Floral et poétique : petites fleurs blanches, du cerfeuil, mais aussi de nombreuses fleurs et herbes de montagne évoquant une chartreuse. Poire et nectarine bien juteuses. Une nuance briochée.

Bouche : A la fois beaucoup de volume de fruit et une sensation de pureté d'une eau de roche. Beaucoup de mouvement, chair souple. Saveurs intenses de poire, de pêche et d'orange. Superbe finale entre sel et fleurs fraîches.

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 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique