

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2019



Racée et profondément ancrée dans son terroir, cette cuvée Les Aubues porte haut l'identité du finage de Puligny-Montrachet : verticale, élégamment florale, animée d'une tension permanente, parcourue par la vivacité des agrumes, elle n'en est pas moins dense et gourmande sur ce magnifique millésime, dense et tonique.

Ce Puligny Les Aubues ne manque pas de voisins prestigieux, à commencer par le célèbre Grand Cru Bienvenues-Bâtard-Montrachet, situé à quelques encablures vers le Nord-Ouest, dont il n'est géologiquement pas si éloigné. Il partage avec lui ce substrat de calcaires bruns. Situé légèrement en contrebas, le sol y est cependant un peu plus dense en argiles. Des argiles qui ont d'ailleurs parfaitement joué leur rôle en 2019, évitant à la vigne tout stress hydrique pendant un début d'été sec et chaud, et contribuant finalement à donner au vin sa densité de bouche.

Une autre clé réside bien sûr dans le travail des sols et la maîtrise des rendements, afin d'inciter la vigne à aller puiser dans les sous-sols calcaires cette intensité minérale et cette verticalité que l'on aime ! Les soins bio-dynamiques régulièrement prodigués y contribuent grandement.

Au final, les frères Bachelet sont parfaitement parvenus à trouver et restituer ce parfait point d'équilibre entre volume charnu du fruit et verticalité minérale. Après un premier nez finement fumé, on se régale ensuite de notes sensuelles de jus de poire, de pêche et de fruit de la passion, de miel d'acacia, d'éclats de noisette et de pain chaud. Plus il s'aère, plus le vin devient aérien et floral, convoquant désormais le tilleul et les fleurs d'arbres fruitiers, une nuance d'eucalyptus, une autre de réglisse et quelques zestes d'agrumes, entre orange et pomelo.

On aime, en entame de bouche, la délicatesse raffinée typique d'un Puligny, avec ses accents citronnés acidulés, puis finement empyreumatiques. Bien sûr, on retrouve ce volume considérable de fruit, marqueur du millésime, structuré autour de saveurs gourmandes de crème de fruits blancs et jaunes. Plus il avance en bouche, plus le vin déploie son intense imprégnation minérale, serrée et particulièrement salivante.

On peine vraiment à croire qu'il s'agit là d'un « simple » Puligny Village : il a franchement tous les attributs d'un Premier Cru de haute volée et constitue une superbe entrée en matière pour tous ceux qui ont envie de se laisser guider par le charme raffiné et tellement profond des grands chardonnays de cette appellation « star » de la Bourgogne. Un conseil

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cependant : attendez-le 5 ans en cave, il n'en sera que plus grand !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Vertical, élégant : tilleul et fleurs d'arbres fruitiers, eucalyptus, réglisse, zestes d'agrumes, entre orange et pomelo, jus de poire, pêche et fruit de la passion, miel d'acacia, éclats de noisette et pain chaud.

Bouche : Longiligne et raffinée en entame, avec ses accents citronnés acidulés, puis finement empyreumatiques. Gros volume de fruit, structuré autour de saveurs gourmandes de crème de fruits blancs et jaunes. Finale serrée, vibration saline.

Accords mets-vins : Jeune : saumon fumé, papillote de poissons et son filet de jus de citron. Plus tard, une barbue rôtie et son beurre blanc. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique