

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2019



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 solaire et surtout très concentré fait merveille : la maturité parfaite du fruit et la fraîcheur du terroir entrent en résonance pour un résultat impressionnant de justesse.

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 vieilles vignes, majoritairement plantées dans les années 1950, 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...

En 2019, les raisins, restés petits, avec des pellicules épaisses, ont atteint de magnifiques maturités, développant une rare concentration aromatique. L'effet terroir et l'altitude ont permis de préserver énergie, acidité et fraîcheur qui donnent au vin sa grâce incomparable.

Le résultat est magistral d'élégance florale et poétique. La finesse de ses arômes nous disent bien les origines de ce Puligny, là-haut sur le coteau ! Passée une première note grillée, évoquant les éclats de noisette torréfiés, on perçoit une myriade de petites fleurs blanches et jaune, mais aussi d'herbes fines juste cueillies, entre cerfeuil et coriandre. Une note iodée souligne la sensation de fraîcheur qui se dégage du vin. Le fruit resplendit d'intensité et d'éclat sur des évocations de poire, de nectarine et d'abricot juteux, complétés d'une touche citronnée tonique.

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 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 citronnés et son explosion de fleurs fraîches finit de nous emporter dans un courant ascensionnel dont on n'a surtout pas envie de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

descendre. La réussite est totale.

Quant à la capacité de garde, elle est de toute évidence, exceptionnelle. Avec des vins de ce calibre, 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 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Floral et poétique : noisette torréfiée, petites fleurs blanches et jaune, cerfeuil, coriandre. Une note iodée. Poire, abricot et nectarine bien juteuses. Une nuance briochée. Citron

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'agrumes. 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 2024 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique