

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2019



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. En 2019, ils ont veillé tout particulièrement sur les maturités : après un été chaud et sec, les sucres grimpaient très vite, et les acidités risquaient de baisser tout aussi rapidement. Il ne fallait donc pas se louper sur le choix de la date de vendange. « Mission parfaitement réussie » se dit-on lorsque l'on goûte ce Referts à l'équilibre somptueux !

Après un élevage très peu interventionniste, en demi-muids pendant un an suivi de six mois supplémentaires en cuve, le vin brille aujourd'hui d'un bel éclat, imbriquant avec grâce et beaucoup de naturel la gourmandise savoureuse d'un fruit mûr et concentré avec cette identité minérale effilée, aux accents crayeux et même iodés, parfaitement retranscrite dans le vin.

Dès le premier nez, on est porté par une dimension minérale délicate, sur des évocations de craie, de roche humide et d'embruns salins et iodés. De petites fleurs blanches semblent virevolter au-dessus du verre, entre tilleul, fleur de vigne et acacia. Plus le vin s'ouvre, plus on tombe sous le charme d'un fruit généreux, évoquant la poire Passe-Crassane, la pêche et la prune jaune, complétées d'une note gourmande de pain frais et de brioche. Au fil de l'aération, quelques agrumes se frayent un passage pour venir stimuler nos sens : on pense au citron vert et à la bergamote.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre densité et finesse. La justesse d'interprétation du terroir est remarquable. Concentré, profond et savoureux, déployant un volume de fruit peu commun, ce Premier Cru Les Referts n'en est pas moins gagné par sa tension crayeuse, et cette acidité juteuse aux accents citronnés en finale.

Nul doute que ce Premier Cru Les Referts traversera la prochaine décennie avec panache. Un beau vin de gastronomie, qui brillera dans quelques années sur un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

blanc aux salicornes. Mais aussi des ris de veau crousti-fondants.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Expressif, élégant : pierre concassée, tilleul, fleur de vigne et acacia, poire Passe-Crassane, pêche et prune jaune, complétées d'une note gourmande de pain frais et de brioche, citron vert et bergamote. Poivre blanc, baie de genièvre.

Bouche : Bel équilibre entre densité et finesse. Un gros volume de fruits, autour de la poire et de la pêche, soutenu par une acidité juteuse très stimulante. Des accents citronnés sur la finale.

Accords mets-vins : Bar de ligne en croûte de sel, beurre blanc aux salicornes. Ris de veau crousti-fondants, mousseline pomme de terre et céleri.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques