

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2014



Ce Premier Cru Sous le Puits se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, du côté du Hameau de Blagny. Les vignes s'immiscent dans ce sol très calcaire, aux pentes assez raides, à près de 300 mètres d'altitude. Le caractère un peu plus froid et la proximité de la roche-mère dans cette zone permettent de produire de magnifiques vins verticaux et tendus, comme les tout proches Perrières de Meursault, à condition d'attendre la parfaite maturité du raisin.

Les conditions climatiques en 2014, avec cette superbe fin d'été, furent idéales pour obtenir un raisin juteux, équilibré et parfaitement mûr. Restait ensuite aux Bachelet à laisser s'exprimer leur incroyable talent dans la vinification et l'élevage, pour trouver le plus beau point d'équilibre entre l'expression du fruit et celle du sol.

Le résultat, aujourd'hui, est magistral. Le nez impressionne d'emblée par sa minéralité et ses notes empyreumatiques, entre pierre à fusil et allumette grillée. Mais le fruit n'est pas en reste, s'exprimant en bouche avec une très belle intensité, évoquant les fruits blancs, la pêche et même quelques notes d'ananas frais. La fraîcheur s'exprime sur de légères saveurs d'eucalyptus et d'écorce d'orange. La matière en bouche est impressionnante, pleine de chair, elle envahit peu à peu le palais, mais reste toujours tendue, serrée, traçante.

Voici clairement un Puligny-Montrachet de très haut niveau, combinant comme rarement puissance et tension, fruit et sol. On l'adore aujourd'hui, mais il est évident qu'il ne peut que grandir encore sur les 10 prochaines années. Avec des vins comme celui-ci, on se dit que les frères Bachelet se placent tranquillement aux côtés des grands noms historiques de Puligny-Montrachet, Leflaive, Carillon ou Sauzet !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Très intense et sophistiqué : fleurs blanches, sauge, eucalyptus, fruits secs, pierre à fusil, mais aussi compotée de pomme, écorce d'orange, rhubarbe...

Bouche : Très expressive pour un vin si jeune. Enorme matière de fruit. Beaucoup de puissance et de persistance. Belle percussion minérale en finale.

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de saint-jacques. Bar en croûte de sel. Plus tard, un risotto aux Saint-Jacques ou aux morilles, une blanquette de veau...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques