

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2020



Racée et profondément ancrée dans son terroir, cette cuvée Les Aubues porte haut l'identité du finage de Puligny-Montrachet : verticale, élégamment florale et finement iodée, animée d'une tension permanente, parcourue par la vivacité des agrumes, elle n'en est pas moins charnue, ample et gourmande, avec ses notes d'amande, de fruits à noyau et de mangue. Voici décidément un magnifique millésime, aux équilibres d'école.

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 jouent leur rôle, évitant à la vigne tout stress hydrique pendant des étés de plus en plus secs et chauds, et contribuant finalement à donner au vin sa densité de bouche.

Une autre clé de la réussite jamais démentie des frères Bachelet avec ce parcellaire, 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 fraîcheur minérale et cette verticalité que l'on aime tant ! Les soins bio-dynamiques régulièrement prodigués y contribuent grandement.

Les premières notes qui tournoient au-dessus d'un verre à peine agité convoquent l'acacia, la menthe fraîche, la noisette et l'amande, ainsi qu'une dimension iodée, tonique, évoquant embruns et salicornes. Puis vient un délicat toasté, aux accents fumés. Le fruit se libère ensuite, autour de la poire, de la pêche blanche, de la prune jaune et d'agrumes toniques, orange et pamplemousse en tête. Des nuances de poivre et de baie de genièvre confirme la sensation d'énergie qui se dégage du vin. Ici, rien ne dépasse, tout s'imbrique à la perfection, avec une vraie classe naturelle.

La bouche convoque une matière joliment fluide, gracile. Les papilles dansent sous les délicats coups de boutoir d'un jus finement citronné. Le touché de bouche est souple et gracieux. On ne joue pas des muscles mais on s'impose tranquillement, sans effort apparent. La texture s'anime, respire, mêlant des notes briochées, la noisette, le miel de bruyère avec les fruits à noyau, la mangue et une touche de fruit de la passion. Au fil de la dégustation, le jus se fait plus charnu, gagnant en densité et en douceur lactée : on pense maintenant à un délicieux pain au lait... Sur la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

finale, le sol imprime ses notes de silex frotté, de caillou chaud, et propulse le vin de son énergie tellurique. On est emballé !

Le soufflé à la bisque de homard offrira, à qui sait attendre, un accord idéal, pour un Puligny-Montrachet d'une dimension impressionnante. Dans sa jeunesse, il pourra convoler en justes noces avec des filets de sole au beurre blanc ou encore des ailes de raie à la crème.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Vertical, élégant : acacia et fleurs d'arbres fruitiers, eucalyptus, menthe fraîche, noisette et amande, zestes d'agrumes, entre orange et pamplemousse, jus de poire, pêche et prune jaune, miel d'acacia, pain chaud, poivre et baie de genièvre

Bouche : Longiligne et raffinée en entame, avec ses accents citronnés acidulés, puis finement empyreumatiques. Gros volume de fruit, structuré autour de saveurs gourmandes de fruits à noyau, mangue et fruit de la passion. Finale énergique, 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, ailes de raie à la crème. Soufflé à la bisque de homard. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique