

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2020



Nous entrons ici dans la quintessence de ce que les terroirs de Puligny peuvent offrir de meilleur. Le climat des Folatières est à juste titre un des premiers crus les plus réputés du finage, tant il peut donner des vins parmi les plus intenses et profonds de toute la Côte de Beaune.

Les frères Bachelet exploitent une toute petite parcelle située dans la partie haute du Cru, « Ez Folatières », non loin des Truffières. Sur le plan géo-pédologique, nous nous trouvons dans une certaine continuité avec le célèbre Chevalier-Montrachet, situé à quelques encablures de là. La vigne partage avec le Grand Cru la même qualité de sols marno-calcaires, assez minces et très caillouteux en surface, et la même parfaite orientation au levant.

Sur ce millésime 2020 concentré et plein d'énergie, Marc et Alexandre nous offrent une lecture sensuelle et généreuse de ce terroir d'exception. Parfaite maturité du fruit et élevage d'une rare précision contribuent à faire de ce « Folatières » un des vins les plus expressifs et charmeurs du millésime : il est porté tout du long par une qualité exceptionnelle du fruit.

Passée une noble réduction aux accents de noisette torréfiée et de pain grillé, la sensualité des notes de fleurs blanches et exotiques, entre chèvrefeuille, fleur d'oranger et bougainvilliers, nous plonge dans un paysage aux couleurs chatoyantes. Les fruits, parfaitement mûrs, croquants et juteux, jaillissent du verre, entre poire, pêche blanche, abricot, fruit de la passion, mangue et marmelade d'orange. Ils sont enrobés de notes délicates d'épices douces. Des nuances de citron vert et de clémentine apportent juste ce qu'il faut de fraîcheur tonique. L'harmonie que dégage le bouquet est admirable.

Même sensation d'un équilibre souverain en bouche, entre énergie et gourmandise, entre saveurs mûres de fruits à noyau et de confiture de coing et tension pierreuse vibratoire. Le vin se déploie avec une sorte d'assurance tranquille, pour finir sur une dimension généreuse et sensuelle, qui nous met l'eau à la bouche. Turbot rôti accompagné d'une émulsion au yuzu, médaillons de homard aux petits légumes ou Saint-Jacques rôties à la crème de persil, à la façon de Joël Robuchon... on ne peut s'empêcher de penser gastronomie !

S'il est déjà très expressif et séducteur aujourd'hui, nul doute que sa densité de structure et ses équilibres le porteront loin dans le temps. Oubliez-en au moins une bouteille en cave (5 ans nous paraissent un minimum, 10 ans, un idéal), le plaisir n'en sera que plus grand.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Sensuel et intense : amande grillée, pain toasté, chèvrefeuille, fleur d'oranger et bougainvilliers, cerfeuil anisé, poire, pêche blanche, abricot fruit de la passion, mangue et marmelade. Une nuance de vanille et de noix de muscade. Citron et clémentine.

Bouche : Bel équilibre souverain en bouche, entre énergie et gourmandise, entre saveurs mûres de fruits à noyau et de confiture de coing et tension pierreuse vibratoire. Longue finale fuselée. Très sapide

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil. Plus tard, des noix de Saint-Jacques snackées à la crème de cerfeuil, un turbot rôti avec une émulsion au yuzu, un homard et son jus crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures au moins ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques