

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2021



Ce Premier Cru Sous le Puits est certainement un des vins les plus fins et sophistiqués produits par les frères Bachelet, ajoutant à son identité florale poétique et à sa fraîcheur typique une concentration et un charme sensuel qui ne cesse de se révéler au fil de la dégustation. L'alliance des sols marneux et surtout très calcaires, d'une position d'altitude sur le coteau et d'un millésime précoce et concentré fait merveille : la maturité parfaite du fruit et la fraîcheur du terroir entrent en résonance pour un résultat toujours 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 crus de Meursault, quelque part entre Genévrières et Perrières.

Ce millésime 2021 resplendit d'un éclat particulier. Le vin, vertical et profondément imprégné d'une trame minérale vibratoire, est animé d'une prodigieuse énergie.

La finesse et la fraîcheur de ses arômes nous dit bien les origines de ce Puligny, là-haut sur le coteau ! Passée une noble réduction évoquant la noisette torréfiée, on plonge rapidement dans un bain de jouvence, dans un océan de fraîcheur aux évocations de feuille de menthe, de petites fleurs du verger juste écloses, de jeune pousse de coriandre et de verveine. On pense à un citron givré, au jus d'une poire juste cueillie, à la pêche blanche. Mais aussi à quelques pâtisseries très délicates et sophistiquées, mêlant beurre frais, poudre d'amande et eau de fleur d'oranger. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme sur des notes de gingembre et de poivre. Quelle complexité !

La bouche offre une incroyable sensation de pureté mais aussi beaucoup de chair savoureuse, fuselée, toujours en mouvement. On se régale de saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de poire, infusées d'épices subtiles autour du piment d'Espelette, de la baie de genièvre et du poivre Sichuan. A la fois nourrissant mais très fin, vibrant d'une tension minérale à la précision chirurgicale, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits ira très loin dans le temps. Préparez langoustines, Saint-Pierre ou volailles de Bresse. Mais, attention : soyez patient !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Comptez au moins 6 ou 8 ans de cave...

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 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Fin et frais : noisette torréfiée, menthe, fleurs du verger, coriandre, verveine, citron givré, jus d'une poire juste cueillie, pêche blanche, pâtisseries (beurre frais, poudre d'amande, eau de fleur d'oranger), gingembre, poivre.

Bouche : De la pureté, une chair savoureuse, fuselée et toujours en mouvement. Saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de poire, infusées d'épices subtiles autour du piment d'Espelette, de la baie de genièvre et du poivre. Belle tension minérale.

Accords mets-vins : Langoustines, Saint-Pierre ou volailles de Bresse.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique