

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2022



Racée et profondément ancrée dans son terroir, cette cuvée Les Aubues porte haut l'identité du finage de Puligny-Montrachet et du millésime : à la fois riche et longiligne, verticale, elle entremêle dans un bel équilibre raffinement floral et anisé, fraîcheur des agrumes et d'une touche iodée, gourmandise des fruits à noyau relevés de quelques éclats de silex qui lui donnent tout son relief ciselé. Une des grandes réussites de l'année !

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. Il en est géologiquement assez proche, partageant avec lui ce substrat de calcaires bruns. Situé légèrement en contrebas, le sol y est cependant un peu plus dense en argiles compactes. 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 biodynamiques régulièrement prodigués y contribuent grandement.

Les premières notes, aériennes, tournoient au-dessus d'un verre à peine agité : elles convoquent l'acacia, le tilleul, les fleurs du verger, la menthe fraîche, le cerfeuil et le gazon mouillé par la rosée printanière. On retrouve ensuite la noisette et l'amande, ainsi qu'une dimension plus saline, minérale, évoquant de minuscules éclats de silex, comme en suspension dans l'air ambiant. 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 pleine mais longiligne. Le toucher de bouche est souple et gracieux. On ne joue pas des muscles mais on s'impose tranquillement, sans effort apparent, mais avec assurance. La texture s'anime, respire, mêlant des notes briochées, la noisette, le miel de bruyère avec les fruits à noyau, le pomelo et la mandarine. Au fil de la dégustation, le jus se fait plus charnu, gagnant en densité fuselée : on pense maintenant à un délicieux pain au lait et à la chair pulpeuse d'une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

mangue. Sur la finale, le sol imprime ses notes empyreumatiques de pierre chaude et de poivre intense. On est emballé !

Le soufflé à la bisque de homard offrira, à qui sait attendre, un accord idéal, pour un Puligny-Montrachet à l'équilibre d'école. Dans sa jeunesse, il devrait vous régaler avec des filets de sole au beurre blanc ou encore des ailes de raie à la crème.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : sensuel, élégant : acacia, tilleul, fleurs du verger, menthe fraîche, cerfeuil, gazon mouillé, noisette, amande, éclats de silex, délicat toasté aux accents fumés, poire, pêche blanche, prune jaune, orange, pamplemousse, poivre, baie de genièvre.

Bouche : matière pleine mais longiligne, toucher souple et gracieux. notes briochées, noisette, miel de bruyère, fruits à noyau, pomelo et mandarine. Le jus se fait plus charnu, gagnant en densité fuselée. Finale empyreumatique (pierre chaude, poivre intense).

Accords mets-vins : Jeune, avec des filets de sole au beurre blanc ou encore des ailes de raie à la crème. Plus tard, soufflé à la bisque de homard.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique