

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2022



Ce Premier Cru Sous le Puits est certainement un des vins les plus 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 impressionnant de justesse.

La petite parcelle d'une vingtaine d'ares 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 350 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. Lorsque des étés chauds et ensoleillés s'en mêlent - ils deviennent aujourd'hui la norme ! -, alors on touche au sublime...

C'est bien le cas sur ce millésime 2022 bien mûr et concentré. L'effet terroir et l'altitude ont permis de préserver énergie, acidité et fraîcheur, finissant de donner au vin sa grâce incomparable.

Le résultat est magistral d'élégance florale et poétique. La finesse et la fraîcheur de ses arômes nous disent bien les origines de ce Puligny, là-haut sur le coteau. On pense tout de suite à la menthe et à l'eucalyptus, aux petites fleurs blanches, à la salinité des éclats de pierre. Puis, c'est bien l'éclat tonique du fruit qui vient occuper le devant de la scène, sur des évocations plus vraies que nature de pomme Reinette ou Granny, de pêche blanche, de zeste d'orange, de citron vert et de fruit de la passion. Autant de fruits relevés de quelques épices subtiles, entre safran, baie de genièvre et poivres rares. La sensation d'énergie nous emporte.

La bouche, à l'entame soyeuse, offre une incroyable sensation de pureté mais aussi beaucoup de chair savoureuse, ample et souple, toujours en mouvement. On se régale de saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de mangue et de poire, infusées d'épices subtiles autour du safran, du curcuma et du poivre blanc. 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 loin dans le temps. Préparez

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

langoustines, Saint-Pierre ou volailles de Bresse. Mais, attention : soyez patient ! 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 2 bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : fin et frais : menthe, eucalyptus, petites fleurs blanches, éclats de pierre, pomme Reinette ou Granny, pêche blanche, zeste d'orange, citron vert, fruit de la passion, safran, baie de genièvre, poivres rares.

Bouche : entame soyeuse, pure, chair savoureuse, ample mais souple et toujours en mouvement. Pamplemousse, fruits à noyau, mangue, poire, infusés d'épices subtiles (safran, curcuma, poivre blanc). Nourrissant mais très fin, vibrant d'une tension minérale.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique