

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2015



Ce Premier Cru Sous le Puits est certainement un des vins les plus fins et oniriques produit cette année par les Benoît et Jean-Baptiste. La parcelle se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, du côté du Hameau de Blagny. Les vignes s'immiscent dans ce sol mince et très calcaire, aux pentes assez raides, à près de 300 mètres d'altitude. Le caractère un peu plus froid et la proximité de la roche-mère permettent de produire de magnifiques vins verticaux et tendus, comme les proches Perrières de Meursault.

C'est d'autant plus vrai sur un millésime plutôt chaud et solaire comme en 2015 : les conditions climatiques ont permis aux raisins d'atteindre une parfaite maturité, l'effet terroir leur garantissant de bons niveaux d'acidité qui vont donner au vin cette fraîcheur et cette finesse minérale hors du commun.

Restait ensuite aux Bachelet à laisser s'exprimer leur incroyable talent dans la vinification et l'élevage, pour trouver le plus beau point d'équilibre entre l'expression du fruit et celle du sol.

Le résultat, aujourd'hui, est magistral d'élégance et de style. Le nez fascine d'emblée par sa minéralité et ses notes empyreumatiques, évoquant la pierre à fusil, sa très légère touche beurrée, ses belles évocations de fleurs blanches et d'herbes fines. Si la qualité du fruit est irréprochable, sur des saveurs de fruits blancs frais, de pêche et d'agrumes, ce qui marque le plus, c'est bien sûr cette texture raffinée, au grain serré, qui porte en elle l'intensité minérale exceptionnelle du vin. On a littéralement l'impression de plonger dans la roche, le minéral pénètre le corps et vous transporte, très loin et très longtemps.

Voici clairement un Puligny-Montrachet de très haut niveau, combinant comme rarement profondeur et tension, fruit et sol. On l'adore aujourd'hui, mais il est évident qu'il ne peut que grandir encore sur les 10 prochaines années. Avec des vins comme celui-ci, on se dit que les frères Bachelet se placent tranquillement, et sans faire de bruit, aux côtés des grands noms historiques de Puligny-Montrachet, Leflaive, Carillon ou Sauzet!

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Notes rocailleuses et empyreumatiques, légère touche beurrée, fleurs blanches et herbes fines (sauge, cerfeuil). Fruits blancs frais, pêche, rhubarbe et zestes d'agrumes.

Bouche : Très expressive pour un vin si jeune. Texture raffinée, grain serrée. On sent la puissance et la profondeur du sol. Superbe percussion minérale en finale.

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de saint-jacques. Bar en croûte de sel. Plus tard, un risotto aux langoustines ou aux morilles, des ris de veau ou une blanquette aux trompettes de la mort...



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2018 et 2028 voire plus

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1  
heure minimum)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique