

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2023 - blanc



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.

Reflet d'un grand millésime 2023, parfaitement équilibré, gardant l'éclat solaire du millésime précédent mais avec un délié, une énergie et des sensations aériennes plus marquées, ce Puligny parcellaire est une grande réussite.

Splendide d'élégance, il offre un nez aux équilibres complexes. Les premières notes se parent d'une touche florale, ample et soyeuse : on imagine le lys, le tilleul ou encore une rose blanche. Un véritable bouquet de douceur. Puis le vent tourne, l'aromatique se fait plus dynamique, autour de petits agrumes rappelant le yuzu certainement, l'écorce de citron de Menton, si parfumée, puis le calamansi qui tire davantage vers l'orange. Ce tourbillon reste toutefois contenu par une assise minérale digne des plus grands terroirs. L'aromatique semble reposer toute entière sur un fond minéral d'eau de roche, subtilement crayeux, et de silex entrechoqués, qui apporte une complexité folle à ce vin.

L'attaque est nette, extrêmement bien définie, presque graphite dans sa pureté minérale. On pénètre, là encore, dans un univers d'élégance, un monde palpitant, dynamique, où le rythme de chacune des gorgées devient un battement de cœur. Plus on avance, plus le vin prend du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

volume : la maturité des raisins est juste parfaite. Le milieu de bouche dévoile un fruit mûr et pulpeux, entre pêche plate et poire Williams, qui vient s'accrocher à une superbe acidité scintillante. Elle lui donne à la fois la verticalité et la fraîcheur. Le gras sec a nappé le palais et l'on découvre quelques notes de pâte d'amande, signe d'un vin jeune mais à la gourmandise folle. La fin de bouche est tout aussi précise : de fins amers minéraux et citronnés déclenchent une salivation prolongeant le plaisir d'un vin qu'on aimerait pouvoir boire au quotidien !

A table, on imagine volontiers un plat regardant vers l'extrême-orient : un risotto japonais au miso, accompagné de quelques shiitakés, de feuille de chou chinois et de tofu frit. Pour rester dans un esprit automnal, une belle tartine de pain grillé avec quelques oignons confits sur le dessus, parsemée de champignons des bois comme la chanterelle et les trompettes de la mort. On ajoutera des pignons de pin torréfiés et du persil émincé. Dans une version plus luxueuse, vous pourrez remplacer ces champignons par quelques lamelles de truffe melanosporum !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : complexe : lys, tilleul, rose blanche, yuzu, écorce de citron de Menton, calamansi, l'aromatique semble reposer toute entière sur un fond minéral d'eau de roche, subtilement crayeux, et de silex entrechoqués.

Bouche : attaque nette et bien définie, pêche plate et poire Williams, superbe acidité scintillante donnant à la fois la verticalité et la fraîcheur, gras sec nappant le palais, pâte d'amande. Finale salivante aux fins amers minéraux et citronnés.

Accords mets-vins : risotto japonais au miso avec des shiitakés, feuille de chou chinois et de tofu frit. Belle tartine de pain grillé avec des oignons et des champignons des bois (chanterelle, trompettes de la mort), pignons de pin torréfiés et persil émincé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique