

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2023 - blanc



Ce Premier Cru Sous le Puits demeure l'un des vins les plus sophistiqués des frères Bachelet, et le millésime 2023 accentue encore cette impression de profondeur sensuelle et de précision. Si l'identité florale, la verticalité minérale et la fraîcheur du cru restent pleinement reconnaissables, la maturité du millésime apporte une densité gourmande et un registre épicé presque envoûtant, évoquant les plus grands parfums orientaux.

La parcelle, perchée sur les hauteurs de Puligny, sous le bois du Trézin, repose sur un sol très caillouteux, maigre et pentu, où les vieilles vignes des années 1950 plongent au cœur même de la roche-mère. L'altitude, la fraîcheur structurelle du lieu et la profondeur calcaire donnent au vin sa tension si particulière, rappelant certains crus du secteur de Meursault. En 2023, cette fraîcheur naturelle s'accorde admirablement avec une maturité aromatique généreuse, dans une harmonie qui force le respect.

Le premier nez frappe par sa profondeur presque hypnotique : un miroitement de miel sophistiqué, d'épices chaudes rappelant le ras el hanout, la noix de muscade, la cannelle, le curcuma, se mêle à un fruit d'une richesse éclatante. On pense à un coulis mêlé de poire, de pêche jaune, de mangue rôtie, d'abricot bien mûr, d'ananas légèrement caramélisé et d'orange confite. Une note musquée, subtile, évoque un parfum rare, tandis que le sol apporte une touche sereine, tendre et saline, une minéralité qui semble adoucie par la maturité du fruit. La présence d'herbes fines, entre cerfeuil anisé et une pointe de lavande, renforce encore la complexité de la composition.

La bouche se montre ample et suave dès l'attaque, immédiatement juteuse et séveuse. Elle déploie un cortège de fruits blancs et jaunes compotés, relevés d'un registre épicé énergisant. Les agrumes — orange, mandarine, pamplemousse, citron jaune et vert — infusent littéralement la matière. Le vin semble battre d'une énergie interne faite de sel, de poivre blanc et noir, de piment d'Espelette, de curry vert et de quelques pistils de safran, auxquels se joignent menthe, sauge et verveine. La structure, soutenue par l'âge canonique des vignes, prend une dimension presque tannique, offrant une tenue remarquable à cette matière voluptueuse.

La finale impressionne par son éclat sapide, son intensité calcaire et sa persistance expansive. Les zestes d'agrumes et les épices s'y répondent dans une harmonie qui semble ne jamais s'éteindre, tandis que

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'expression du sol, profonde et pénétrante, rappelle combien Sous le Puits est un terroir à part. On se trouve face à un vin complet, magistral, qui allie puissance, précision et élégance.

Ce remarquable 2023 mérite une garde d'au moins sept à huit ans pour atteindre son sommet. Il accompagnera alors à merveille des langoustines rôties, un turbot au four, un risotto aux truffes et noix de Saint-Jacques, ou encore une tourte mêlant cèpes et homard. Une très grande bouteille, parmi les plus accomplies du millésime.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : miel sophistiqué, ras el hanout, noix de muscade, cannelle, curcuma, coulis de poire, pêche jaune, mangue rôtie, abricot bien mûr, ananas légèrement caramélisé, orange confite, minéralité tendre, saline, cerfeuil anisé, lavande

Bouche : ample, juteuse, séveuse, un cortège de fruits blancs et jaunes compotés, orange, mandarine, pamplemousse, citron jaune et vert. Belle énergie épicée (safran, poivre, piment, sel marin, menthe). Très longue finale imprégnée de calcaire

Accords mets-vins : des langoustines rôties, un turbot au four, un risotto aux truffes et noix de Saint-Jacques, ou encore une tourte mêlant cèpes et homard.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique