Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2013

Un Puligny-Montrachet « village » mais quel village… à quelques jets de cailloux seulement du célèbre Grand Cru Bâtard-Montrachet !

Situé tout au Sud du finage de Puligny-Montrachet, cette petite parcelle bénéficie des mêmes sols de calcaires bruns que ses illustres voisines, bien qu'un peu plus denses en argiles. La clé ici, c'est certainement le travail des sols et la maîtrise des rendements, afin d'inciter la vigne à aller puiser en profondeur cette concentration minérale que l'on aime tant !

Encore une fois, le résultat est largement à la hauteur de ce terroir d'exception : après un long et précis élevage, le vin s'est tranquillement mis en place, pour nous donner tout le raffinement et la subtilité que l'on entend d'un beau Puligny. Le nez se révèle très floral (jasmin, acacia, aubépine…), accompagné de notes de noisette, de fruits blancs et de zeste de citron.

La densité en bouche est surprenante pour un village, signe d'une parfaite maturité du fruit, tandis que le milieu de bouche retrouve la tension que l'on aime à Puligny. La finale s'étire longuement, sur de beaux amers et des saveurs salines.

Ce rare Puligny-Montrachet Les Aubues, par les frères Bachelet, vaut, pour nous, bien des premiers crus et constitue une superbe entrée en matière pour tous ceux qui ont envie de se laisser guider par le charme raffiné des grands chardonnays de cette appellation bourguignonne d'exception.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2013

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Très élégant. Nombreuses notes florales (jasmin, acacia, aubépine). Noisette grillée. Zestes de citron et notes mentholées. Poire.

Bouche : Ample et charnue. Belle maturité. Tension en milieu de bouche vers une finale très persistante et minérale.

Accords mets-vins : Saumon fumé, papillote de poissons. Filet de bar ou de barbue juste rôti. Reblochon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération.

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.