Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2013

Ce Premier Cru Sous le Puits se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, du côté du Hameau de Blagny. Les vignes s’immiscent dans ce sol très calcaire, aux pentes assez raides, à près de 300 mètres d’altitude. Le caractère un peu plus froid de la zone convient particulièrement bien au chardonnay, à condition que l’on sache attendre une maturité optimale…

Tout cela, Benoît et Jean-Baptiste l’ont bien compris et réussissent un millésime 2013 particulièrement énergique et vibrant.

Le nez s’avère d’emblée très intense et élégant : fleurs blanches, fruits secs, sauge, compote de pomme, écorce d’orange, rhubarbe… Cette complexité rend bien compte du parfait équilibre du vin, entre tension et maturité, entre fraîcheur et densité.

La bouche est déjà particulièrement expressive pour un vin aussi jeune, dotée d’une matière ample et vibrante. Le vin « trace sa route », droite et longue, si longue. La superbe finale étire longtemps toute la minéralité de ce grand Puligny.

Ce Premier Cru Sous le Puits a incontestablement sa place, dans la cave de tout amateur de grands bourgognes blancs, au côté des grands noms « historiques » de Puligny-Montrachet comme Leflaive, Carillon ou Sauzet… Et n'oubliez pas : comme ses illustres voisins, il est promis à une belle garde de 8 ou 10 ans.

Quantités limitées à 3 bouteilles par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Très intense et sophistiqué : fleurs blanches, sauge, eucalyptus, fruits secs, compotée de pomme, écorce d'orange, rhubarbe...

Bouche : Très expressive pour un vin si jeune. Droite, pure et très longue. Belle percussion minérale en finale.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques