

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2016



Si le Chassagne Encégnières nous fait irrésistiblement penser à son imposant « voisin du dessus », le Bâtard-Montrachet, ce Puligny Les Aubues a clairement quelque chose à voir avec un autre grand « Monsieur » de la Côte de Beaune, le Bienvenues-Bâtard, dont il n'est géographiquement et géologiquement pas très éloigné de fait. Situé à quelques mètres au sud-est du célèbre grand cru, il partage avec lui ce substrat de calcaires bruns. Situé légèrement en contrebas, le sol est ici un peu plus dense 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 et cette verticalité que l'on aime tant dans ce vin! Les soins bio-dynamiques régulièrement prodigués ici y contribuent grandement.

Encore une fois, le résultat est largement à la hauteur de cet excellent terroir : après un long et précis élevage, le vin s'est tranquillement mis en place, pour nous donner tout le raffinement floral et la subtilité que l'on attend d'un beau Puligny. On adore le caractère frais et aérien qui se dégage de ses flaveurs d'acacia, de muguet, de jasmin, mais aussi de lavande et d'eucalyptus. La finesse, la brillance et la verticalité minérale s'accompagnent cette année d'une touche gourmande et résolument fruitée que l'on retrouve en bouche : on croque dans le fruit juteux, on se laisse envelopper par de séduisantes notes d'abricot et de clémentine rôtis mais aussi de crème de fruits blancs...

Le toucher de bouche se montre caressant et fin en attaque, puis vient la chair dense et juteuse du fruit. Quant à la finale, encore une fois, elle nous enchante par sa précision de définition, sur les fruits blancs, l'écorce d'agrumes et le piment doux, et sa persistance impressionnante. Un équilibre et une race qui nous séduisent de bout en bout.

Ce séduisant 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 à la fois raffiné et énergique des grands chardonnays de cette appellation « star » de la Bourgogne.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Très élégant, poétique. Aacacia, muguet, jasmin, mais aussi lavande et eucalyptus. Noisette fraîche. Abricot, clémentine rôtie, crème de fruits blancs. Zestes.

Bouche : D'une redoutable précision. Toucher caressant en attaque. A la fois charnu, ample puis tendu en milieu de bouche. Grande pureté. Finale étirée, 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 :
Entre 2019 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique