Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2017

Alors que le berceau viticole familial se situe dans la partie Sud de la Côte de Beaune, de Maranges jusqu'à Chassagne, Marc et Alexandre ont eu l'opportunité d'étendre le vignoble qu'ils exploitent jusqu'à Puligny-Montrachet (et même Meursault) : un propriétaire qui vendait auparavant ses raisins à la maison Latour a choisi de leur confier ses vignes en fermage, voici plus de 10 ans déjà. Force est de constater que nos jeunes vignerons, véritables surdoués et travailleurs acharnés, ont rapidement su capter l'identité et cette remarquable intensité propres aux terroirs de Puligny-Montrachet.

Marc et Alexandre exploitent aujourd'hui plusieurs parcelles principalement situées sur le climat Corvée des Vignes, limitrophe du finage de Meursault, ainsi que sur Les Meix, terroir très qualitatif situé juste en contrebas du célèbre Premier Cru des Pucelles. Résolument attachés à une expression pure et nuancée des terroirs et des sols, et à la préservation d'une juste tension dans leur vin, les frères Bachelet font le choix aujourd'hui de privilégier des élevages en demi-muids de 300 ou 350 litres, avec peu de bois neuf, et de remettre ensuite le vin en masse, en cuves inox, pendant au moins 6 mois.

Juste maturité des raisins et élevage délicat, avec très peu de bâtonnage, Marc et Alexandre ont su parfaitement révéler les qualités exceptionnelles du millésime 2017, entre éclat et gourmandise du fruit, raffinement floral et une superbe intensité minérale parfaitement servie par une belle acidité structurante qui tonifie l'ensemble.

Noisette grillée, tilleul, pêche blanche, prune, poire pochée à la vanille, agrumes mûrs et herbes fines (cerfeuil), le bouquet, très expressif, se montre sous un jour particulièrement harmonieux. Le sol est omniprésent, aussi bien dans ses accents rocailleux et délicatement fumés qui planent au-dessus du verre, qu'en bouche, donnant au vin ce grain de texture fin et serré, qui stimule les papilles. A la fois dense et très élégant, ce superbe Puligny, à l'équilibre parfait, s'étire sur une finale ascensionnelle, d'une pureté exemplaire et d'une remarquable persistance. Un modèle du genre qui nous montre à quel point nos deux trentenaires maîtrisent leur sujet ! Superbe.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Expressif et harmonieux : noisette grillée, pierre concassée, tilleul, pêche blanche, prune, poire pochée à la vanille, agrumes mûrs et herbes fines (cerfeuil).

Bouche : Très équilibrée, dense et élégante. Le sol donne ici un grain de texture fin et serré, très stimulant sur les papilles. Superbe finale montante, grosse persistance.

Accords mets-vins : Jeune, poissons à chair ferme plutôt grillés, ou avec une sauce légèrement citronnée. Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio (avec coriandre, agrumes...). Demain : bar au beurre blanc, ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou deux en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques