

Domaine Bachelet-Monnot - Bourgogne Blanc - 2018



Peu après leurs débuts, en 2005, Marc et Alexandre Bachelet ont pu significativement étendre leur zone de « rayonnement » : un important propriétaire de Puligny-Montrachet n'a pas hésité à faire confiance à cette jeune fratrie, en lui confiant en fermage, pour une très longue durée, plusieurs hectares de vignes plantées sur l'un des finages « stars » de la Côte d'Or, dont quelques très fameux premiers crus comme Les Folatières et Les Referts.

Ce Bourgogne, entièrement issu de parcelles situées à Puligny, dans la partie basse du finage, porte bien en lui cette signature intensément minérale, tendue et verticale, tout à fait typique. Ici, comme dans les crus les plus réputés, Marc et Alexandre soignent particulièrement le travail à la vigne, bien conscients que c'est là que se joue l'essentiel.

Travail régulier et délicat des sols, traitements limités au maximum (sans aucun produit de synthèse), ébourgeonnage et contrôle des rendements, apport de préparations naturelles issues de pratiques bio-dynamiques, vendange manuelle et tri sévère à la cuverie, élevage en demi-muids de 350 litres, avec très peu de bois neuf, avant un passage en cuves pour permettre au vin de s'affiner et de trouver son point d'harmonie... tout est mis en œuvre pour que ce « simple » Bourgogne reflète son terroir dans toute sa plénitude, avec énergie et précision.

Mission réussie avec ce 2018 de très haute volée qui offre un profil particulièrement raffiné au nez et intense en bouche. On aime ici la fraîcheur des notes d'agrumes, de pomme Granny croquante et de poire, qui se combinent à une touche plus sensuelle, entre miel fin, éclats de noisettes torréfiées et crème pâtissière. En bouche, le vin gagne en puissance et affiche une concentration surprenante pour un « simple » Bourgogne. On se régale de ses saveurs pures de fruits blancs, parcourues d'une trame minérale verticale et épicée qui ne cesse de stimuler les papilles et nous rappelle que nous sommes bien à Puligny. La persistance de ce Bourgogne est franchement hors-norme.

Savoureux, concentré, actif en bouche et doté d'une superbe finale crayeuse et élancée, voici une bien belle introduction au style de la maison : succès garanti !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Bourgogne Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Raffiné et complet : la fraîcheur des notes d'agrumes, de pomme Granny croquante et de poire, se combine à une touche plus sensuelle, entre miel fin, éclats de noisette torréfiée et crème pâtissière.

Bouche : Savoureuse, concentrée, texture dense mais élastique. Un vin actif en bouche et doté d'une belle finale accrocheuse, aux accents crayeux et épicés..

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au chèvre, bouquet de crevettes accompagné d'une mayonnaise, saumon fumé. Brochette de gambas. Poisson grillé.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques