Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2018

S’il fut un des derniers à se mettre en place du fait d’une fermentation très lente, ce Puligny-Montrachet est aujourd’hui un des temps forts de la dégustation des 2018 : à la fois vertical mais particulièrement sensuel cette année, avec ses fruits secs délicatement caramélisés et ses fruits blancs pochés, il se resserre autour de la fraîcheur des agrumes et d’un noyau minéral et empyreumatique rayonnant. L’archétype d’un excellent Puligny sur un millésime solaire.

Ce Puligny Les Aubues ne manque pas de voisins prestigieux, à commencer par le célèbre Grand Cru Bienvenues-Bâtard-Montrachet, situé à quelques encablures vers le Nord-Ouest, dont il n’est géologiquement pas si éloigné. Il partage avec lui ce substrat de calcaires bruns. Situé légèrement en contrebas, le sol y est cependant un peu plus dense en argiles. Des argiles qui ont d’ailleurs parfaitement joué leur rôle en 2018, évitant à la vigne tout stress hydrique pendant ce début d’été sec et chaud, et contribuant finalement à donner au vin ce profil dense et particulièrement sensuel cette année.

Une autre clé ici, c’est bien sûr le travail des sols et la maîtrise des rendements, afin d’inciter la vigne à aller puiser dans les sous-sols calcaires cette intensité minérale et cette verticalité que l’on aime ! Les soins bio-dynamiques régulièrement prodigués y contribuent grandement.

Au final, les frères Bachelet sont parfaitement parvenus à trouver et restituer ce parfait point d’équilibre entre densité gourmande et verticalité minérale. Dès le premier nez, on se régale de notes sensuelles de jus de poire et d’anone, de miel d’acacia, de fruits secs subtils, d’éclat de noisette, de praline et de pain chaud. Plus il s’aère, plus le vin devient aérien et floral, convoquant désormais de nombreuses petites fleurs blanches, une nuance d’eucalyptus et quelques agrumes délicats, comme le pomelo.

On aime, en entame de bouche, cette délicatesse raffinée typique d’un Puligny, avec ses accents citronnés, puis finement empyreumatiques et fumés. Bien sûr, on retrouve ce volume considérable de fruit, véritable marqueur du millésime, structuré autour de saveurs gourmandes de poire légèrement caramélisée. Plus il avance en bouche, plus le vin déploie sa puissante imprégnation minérale, serrée et particulièrement salivante.

On peine vraiment à croire qu’il s’agit là d’un « simple » Puligny Village : il a franchement tous les attributs d’un premier Cru de haute volée et constitue une superbe entrée en matière pour tous ceux qui ont envie de

se laisser guider par le charme raffiné et tellement profond des grands chardonnays de cette appellation « star » de la Bourgogne. Un conseil cependant : attendez-le 5 ans en cave, il n’en sera que plus grand !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Vertical mais sensuel : pierre à fusil, jus de poire et d'anone, miel d'acacia, fruits secs subtils, entre éclat de noisette, praline et pain chaud. Peites fleurs blanches, eucalyptus, pomelo.

Bouche : Précise et raffinée, avec ses accents citronnés, puis finement empyreumatiques et fumés. Bien sûr, on retrouve un gros volume de fruit, sur la poire délicatement caramélisée. Longue finale serrée et saline.

Accords mets-vins : Jeune : saumon fumé, papillote de poissons. Plus tard, une barbue rôtie sauce Hollandaise. Reblochon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique