Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2019

Principalement issu des climats Corvée des Vignes (en limite de Meursault) et Les Meix (en contrebas des célèbres Pucelles), ce Puligny reflète parfaitement son terroir et la concentration du millésime. D'un côté la gourmandise crémeuse et enveloppante du fruit mûr, de l'autre la verticalité minérale et l'élégance florale, sans oublier cette tension cristalline en bouche. Il a toute sa place parmi les grandes réussites du millésime à Puligny-Montrachet.

Alors que le berceau viticole familial se situait plutôt 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 ayant choisi de leur confier ses vignes en fermage. Force est de constater que nos jeunes vignerons, fort talentueux et travailleurs acharnés, ont rapidement su capter l'identité profonde des 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 situé juste en contrebas du célèbre Premier Cru Les Pucelles. Ajoutons également le très qualitatif terroir des Houlières, au sud du finage, en allant vers Chassagne.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de la sensation d'harmonie radieuse qui règne entre la gourmandise du fruit mûr, sensuel, et cette dimension aérienne et florale, si typique des vins de Puligny. On balance sereinement entre la pêche blanche et le chèvrefeuille, la poire pochée et les herbes fines aux accents anisés, la crème pâtissière délicatement vanillée et le poivre blanc, la pierre frottée et le zeste de citron, sans oublier une note d'acacia et une autre de thé vert. Quelle précision !

La belle maturité du fruit et sa concentration se retrouvent dans une entame de bouche dense et enveloppante, aux saveurs pures de fruits blancs juste cueillis. Rapidement, le sol s'exprime, donnant au milieu de bouche cette vivacité et cette trame resserrée typiques de Puligny. On retrouve une sensation de fraîcheur énergique évoquant une eau de roche cristalline qui dévale la pente, ruisselant sur la roche calcaire. Une touche citronnée vient dynamiser encore davantage la finale, laissant nos papilles dans un état d'excitation maximale !

Voici un magnifique témoin de la réussite du millésime à Puligny-Montrachet. Bravo.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Complexe et raffiné : pêche blanche et chèvrefeuille, poire poché, herbes fines aux accents anisés, crème pâtissière délicatement vanillée, poivre blanc, pierre frottée, zeste de citron, une note d'acacia, thé vert.

Bouche : Une entame de bouche dense et enveloppante, aux saveurs pures de fruits blancs juste cueillis. Fraîcheur et pureté cristalline d'une eau de source, vivacité des agrumes sur la finale. Stimulante!

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 braisés.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques