Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2019

Nous entrons ici dans la quintessence de ce que les terroirs de Puligny peuvent offrir de meilleur. Le climat des Folatières est à juste titre un des premiers crus les plus réputés du finage, tant il peut donner des vins parmi les plus aériens, raffinés et étincelants de toute la Côte de Beaune.

Les frères Bachelet exploitent une toute petite parcelle située dans la partie haute du Cru, « Ez Folatières », non loin des Truffières. Sur le plan géo-pédologique, nous nous trouvons dans une certaine continuité avec le célèbre Chevalier-Montrachet, situé à quelques encablures de là. La vigne partage avec le Grand Cru la même qualité de sols marno-calcaires, assez minces et très caillouteux en surface, et la même parfaite orientation au levant.

Sur ce millésime 2019 au profil équilibré entre densité et finesse, Marc et Alexandre nous offrent une lecture brillante et particulièrement subtile de ce terroir d'exception. Parfaite maturité du fruit et élevage d'une rare précision contribuent à faire de ce « Folatières » un des vins les plus gracieux et intenses du millésime : il est porté tout du long par une prodigieuse énergie venue du sol.

Passée une noble réduction aux accents de fruits secs torréfiés et de pain grillé, la finesse des notes de fleurs blanches, entre chèvrefeuille, tilleul et fleurs d'arbres fruitiers, nous plonge dans un paysage lumineux et verdoyant. Les fruits, parfaitement mûrs, croquants et juteux, jaillissent du verre, entre pomme, poire et pêche blanche, complétés d'une touche de fruit de la passion. Ils sont enrobés de notes délicates d'épices douces, autour de la vanille et de la noix de muscade. Une nuance de citron et de zeste de clémentine apporte juste ce qu'il faut de fraîcheur tonique, tout comme cette note minérale de caillou mouillé. L'harmonie que dégage le bouquet est admirable.

Même sensation d'un équilibre souverain en bouche, entre finesse et concentration, entre saveurs mûres de fruits à noyau et tension pierreuse vibratoire. Le vin se déploie avec une sorte d'assurance tranquille, pour finir sur une dimension verticale, fuselée et finement poivrée, qui nous met l'eau à la bouche. Turbot rôti accompagné d'une émulsion au yuzu, médaillons de homard aux petits légumes ou Saint-Jacques rôties à la crème de persil, à la façon de Joël Robuchon… on ne peut s'empêcher de penser gastronomie !

Evidemment, s'il nécessitera dans sa jeunesse une longue aération, et même un carafage, sachez que son impeccable structure et sa magnifique

tension le porteront très loin dans le temps. Oubliez-en au moins une bouteille en cave (5 ans nous paraissent un minimum, 10 ans, un idéal), le plaisir n’en sera que plus grand !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Fin et intense : amande grillée, pain toasté, chèvrefeuille, tilleul et fleurs d'arbres fruitiers, cerfeuil anisé, pomme, poire Passe-Crassane, pêche blanche, fruit de la passion. Une nuance de vanille et de noix de muscade. Citron et clémentine.

Bouche : Equilibre souverain en bouche, entre finesse et concentration, entre saveurs mûres de fruits à noyau et tension pierreuse vibratoire. Longue finale fuselée, parcourue par une trame poivrée. Très sapide

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar aux agrumes et cerfeuil. Plus tard, des noix de Saint-Jacques snackées à la crème de cerfeuil, un turbot rôti avec une émulsion au yuzu, un homard et son jus crémeux.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures au moins ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques