Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2014

Un Puligny-Montrachet « village » mais quel village… à quelques jets de cailloux seulement du célèbre Grand Cru Bâtard-Montrachet !

Situé tout au Sud du finage de Puligny-Montrachet, cette petite parcelle bénéficie des mêmes sols de calcaires bruns que ses illustres voisines, bien qu'un peu plus dense en argiles. La clé ici, c'est certainement le travail des sols et la maîtrise des rendements, afin d'inciter la vigne à aller puiser en profondeur cette concentration minérale que l'on aime tant !

Encore une fois, le résultat est largement à la hauteur de ce terroir d'exception : après un long et précis élevage, le vin s'est tranquillement mis en place, pour nous donner tout le raffinement et la subtilité que l'on attend d'un beau Puligny. Voici en 2014 l'un des vins les plus poétiques et aériens de la gamme. Le nez, dominé par les notes florales (jasmin, acacia, aubépine…), les fruits blancs et des arômes rafraîchissants d'eucalyptus et de mandarine, transmet d'emblée une sensation de pureté et de clarté.

Le toucher de bouche, caressant, léger comme une plume est remarquable de délicatesse. Mais ne nous y trompons pas : la structure est bien là, la densité aussi, ainsi qu'une persistance remarquable, qui nous amène sur des tonalités plus épicées. La précision de ce vin impressionne de bout en bout.

Ce rare Puligny-Montrachet Les Aubues, par les frères Bachelet, vaut, pour nous, bien des premiers crus et constitue une superbe entrée en matière pour tous ceux qui ont envie de se laisser guider par le charme raffiné des grands chardonnays de cette appellation bourguignonne tant recherchée.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Très élégant, aérien. Nombreuses notes florales (jasmin, acacia, aubépine). Noisette grillée. Zestes de citron et de mandarine. Poire. Eucalyptus.

Bouche : D'une redoutable précision. A la fois charnue et tendue en milieu de bouche. Grande pureté. Finale très persistante et minérale.

Accords mets-vins : Saumon fumé, papillote de poissons. Filet de bar ou de barbue juste rôti. Reblochon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.