Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2020

Ce Premier Cru Sous le Puits est certainement un des vins les plus fins et sophistiqués produits par les frères Bachelet, ajoutant à son identité florale poétique et à sa fraîcheur typique une concentration et un charme sensuel qui ne cesse de se révéler au fil de la dégustation. L'alliance des sols marneux et surtout très calcaires, d'une position d'altitude sur le coteau et d'un millésime précoce et concentré fait merveille : la maturité parfaite du fruit et la fraîcheur du terroir entrent en résonance pour un résultat toujours impressionnant de justesse.

La parcelle se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, juste sous le bois du Trézin, en se dirigeant vers le Hameau de Blagny. Les vieilles vignes, majoritairement plantées dans les années 1950, s'immiscent dans un sol mince de marnes et de calcaires, aux pentes assez raides, à plus de 300 mètres d'altitude. Le caractère plus frais et la proximité de la roche-mère dans cette zone permettent de produire de magnifiques vins verticaux, tendus et intensément minéraux, qui ne sont pas sans rappeler certains crus de Meursault, quelque part entre Genévrières et Perrières. Lorsque des étés chauds et ensoleillés s'en mêlent – ils deviennent aujourd'hui la norme ! -, alors on touche au sublime…

C'est bien le cas sur ce millésime 2020 précoce et concentré. L'effet terroir et l'altitude ont permis de préserver énergie, acidité et fraîcheur, finissant de donner au vin sa grâce incomparable.

Le résultat est magistral d'élégance florale et poétique. La finesse et la fraîcheur de ses arômes nous dit bien les origines de ce Puligny, là-haut sur le coteau ! On pense tout de suite à la menthe et à l'eucalyptus, aux fleurs blanches et au mimosa, à l'iode et aux algues juste sorties de l'eau, à des fruits juteux et croquants comme une poire Passe-Crassane ou une pêche blanche. Mais aussi à quelques pâtisseries très délicates et sophistiquées, aux noisettes, à la poudre d'amande ou à la fleur d'oranger. Au fil de l'aération, le nez devient de plus en plus charmeur, presque sensuel : on se tourne désormais vers l'abricot, le coing, le miel, la poire caramélisée et quelques épices douces, entre cannelle et noix de muscade. Quelle complexité !

La bouche offre une incroyable sensation de pureté mais aussi beaucoup de chair savoureuse, ample mais souple et toujours en mouvement. On se régale de saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de mangue et de poire, infusées d'épices subtiles autour du safran, du curcuma et du poivre vert. A la fois nourrissant mais très fin, vibrant d'une

tension minérale à la précision chirurgicale, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits ira très loin dans le temps. Préparez langoustines, Saint-Pierre ou volailles de Bresse. Mais, attention : soyez patient ! Comptez au moins 6 ou 8 ans de cave...

Avec des vins de ce calibre, on se dit que les frères Bachelet se sont définitivement installés, avec persévérance et sans bruit, aux côtés des grands noms historiques de Puligny-Montrachet! Bravo.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Floral, frais et poétique : menthe et eucalyptus, fleurs blanches et mimosa, iode et algues, poire Passe-Crassane, pêche blanche, noisette, poudre d'amande, fleur d'oranger, coing, miel, abricot, cannelle et noix de muscade.

Bouche : De la pureté, une chair savoureuse, ample mais souple et toujours en mouvement. Saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de mangue et de poire, infusées d'épices subtiles autour du safran, du curcuma. Belle tension minérale

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de saint-jacques. Bar en croûte de sel. Plus tard, un risotto aux langoustines, des ris de veau, une volaille de Bresse en demi-deuil ou une blanquette aux trompettes de la mort...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique