Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2021

Particulièrement élégant, intense et ancré dans son terroir, ce Puligny-Montrachet Les Aubues marie avec aisance sensualité et fraîcheur, densité et tension.

Ce parcellaire 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 contribuent à donner au vin cette dimension tactile, presque charnelle, en bouche.

Une autre clé réside bien sûr dans 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 biodynamiques régulièrement prodigués y contribuent grandement.

Au final, les frères Bachelet sont parfaitement parvenus à trouver et restituer ce parfait point d’équilibre entre volume charnu du fruit et tension acidulée et épicée. Après un premier nez finement fumé, on se régale ensuite de notes sensuelles de liqueur d’amande, de suc de violette, de massepain mais aussi de poire pochée, de prune Reine-Claude et d’éclats de noisette. Plus il s’aère, plus le vin devient aérien et gagne en fraîcheur, convoquant désormais le tilleul et les fleurs d’arbres fruitiers, des notes de badiane, de fenouil sauvage et de réglisse, mais aussi la pomme Granny acidulée et les zestes d’orange et de pamplemousse.

On aime, en entame de bouche, la délicatesse raffinée typique d’un Puligny, avec ses accents citronnés acidulés, puis finement empyreumatiques. On retrouve une belle densité fruitée, structurée autour de saveurs gourmandes de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Plus il avance, plus le vin déploie son intense imprégnation minérale, serrée et particulièrement salivante. Les saveurs d’amande fraîche et d’écorce de pomelo sont à la relance et offrent un formidable rebond en fin de bouche. La persistance impressionne.

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. Un conseil cependant : attendez-le 5 ans en cave, il n’en sera que plus grand !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Puligny-Montrachet Les Aubues - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Sensuel, élégant : fumé, liqueur d’amande, suc de violette, massepain, poire pochée, prune Reine-Claude, noisette, tilleul, fleurs d’arbres fruitiers, badiane, fenouil sauvage, réglisse, pomme Granny, zestes d’orange et de pamplemousse.

Bouche : Délicate et raffinée, avec ses accents citronnés acidulés, puis finement empyreumatiques. Belle densité fruitée, structurée autour de saveurs gourmandes de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Finale tonique et persistante.

Accords mets-vins : Jeune : saumon fumé, papillote de poissons et son filet de jus de citron. Plus tard, une barbue rôtie et son beurre blanc, ailes de raie à la crème. Soufflé à la bisque de homard. Reblochon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique