

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Macherelles - 2013



Ce climat des Macherelles, au Nord-Est du village de Chassagne-Montrachet, ouvre une succession de premiers crus particulièrement prestigieux, avec Chenevottes ou Les Chaumées, de l'autre côté de la route qui mène au mythique Montrachet.

Situé en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxyde de fer. Ce terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité qu'il lui donne. D'autant que les quatre parcelles exploitées ici par les Bachelet font la part belle aux vieilles vignes, jusqu'à 80 ans d'âge.

Dès le nez, ce Chassagne-Montrachet se révèle complexe, profond et concentré. Jasmin, écorce d'orange, fruits blancs, notes légèrement mentholées, épices exotiques... tout se fond admirablement bien. Comme toujours avec Benoît et Jean-Baptiste, le long élevage (20 mois) est parfaitement intégré dans une bouche au fruit juteux, particulièrement savoureuse.

Superbe équilibre pour ce 1^{er} Cru Les Macherelles entre fraîcheur et puissance, entre un milieu de bouche nourrissant et une finale très droite, longue et révélant de beaux amers.

N'hésitez pas à conserver quelques bouteilles en cave : ce Chassagne-Montrachet a tout pour une longue garde, grâce à laquelle le fruit et la minéralité n'en seront que plus impressionnants !

Nous salivons déjà à l'idée de l'ouvrir après quelques années en cave pour accompagner un turbot sauce hollandaise ou un risotto aux noix de saint-jacques...

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Macherelles - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et harmonieux. Aux notes florales (jasmin) succèdent le coing, la poire, l'orange. Eucalyptus, délicatement poivré.

Bouche : Fraîcheur et intensité. Le fruit est juteux, la matière dense et vibrante. Longue finale très minérale, légèrement citronnée.

Accords mets-vins : Sole meunière, langoustines au jus crémé. Plus tard, une volaille en demi-deuil ou un quasi de veau aux morilles. Brie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1H)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques