

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2016



Voici incontestablement une des cuvées emblématiques des frères Bachelet, le fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières, un simple « village » qui a pourtant tous les attributs d'un premier cru : la sophistication racée, la complexité de structure et la profondeur !

Il faut dire que ce Chassagne est né sous les meilleurs auspices : ce petit climat occupe un replat très caillouteux en surface, au sol argilo-calcaire assez profond, juste en contrebas du Grand Cru Bâtard-Montrachet ! Cette proximité immédiate se ressent de bout en bout de la dégustation. La famille Bachelet a compris depuis bien longtemps que les vignes, bénéficiant ici de sols de bas de coteau en bien des points similaires à ceux du prestigieux voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge très respectable de plus de 45 ans, elles ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de ce substrat de premier ordre. Le respect absolu de la plante, de la biodiversité, et la bio-dynamie chère aux frères Bachelet prend ici tout son sens.

Energie du sol, vitalité, dynamisme, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. En 2016, on adore la finesse et la subtilité de son bouquet (qui nous emmène presque, cette année, du côté de Puligny-Montrachet). Acacia, fleurs de pommier, coriandre et cerfeuil, une touche de citronnelle, une autre de menthe poivrée et même d'essence de pin se mêlent avec grâce à des arômes plus gourmands et sensuels évoquant la crème d'Isigny, les fruits blancs au miel (poire Passe-Crassane en tête) et la pâtisserie fine.

En bouche, ce Chassagne se montre à la fois juteux et très fruité, doté d'une belle énergie. De la sève, de l'élégance, une définition extrêmement précise et savoureuse du fruit : le vin enrobe le palais mais il ne s'endort jamais, porté par une belle tension qui le rend très actif sur vos papilles. La sapidité fruitée et délicatement minérale est exceptionnelle. Difficile de résister à l'envie de se resservir...

Les associations gastronomiques sont nombreuses, citons en priorité les langoustines ou les noix de Saint-Jacques : juste poêlées et saupoudrées de quelques zestes aujourd'hui, rôties, accompagnées d'une émulsion crème et de quelques copeaux de truffe, ou encore en risotto demain !

Quantité limitée à 3 bouteilles par clients (Récolte très déficitaire)

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Acacia, fleurs de pommier, coriandre et cerfeuil, citronnelle, menthe poivrée et même essence de pin. Crème d'Isigny, les fruits blancs au miel (poire Passe-Crassane en tête) et la pâtisserie fine.

Bouche : Juteuse, très fruitée et énergique. Tension très active sur les papilles. Magnifique sapidité fruitée et délicatement minérale. Très persistant.

Accords mets-vins : Des langoustines sous toutes leurs formes : en tempura aujourd'hui, avec une sauce légère au yuzu. Rôties ou en risotto, avec quelques copeaux de truffe d'ici quelques années.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique