

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2016



Ce Premier Cru du sud du finage de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, fut longtemps majoritairement dévolu au pinot noir. Si les Bachelet y produisent d'excellents rouges, ils nous montrent avec brio combien le chardonnay peut aussi s'y épanouir, dans un registre puissant et sensuel. Ce millésime 2016, concentré et presque glyciné en bouche, en constitue un bel archétype.

Situées plutôt en bas de coteau, où les sols sont plus profonds, marneux et argileux, les vignes affichent un âge respectable (50 ans) qui leur permet d'aller puiser en profondeur dans le sous-sol calcaire, fraîcheur et tension minérale indispensables.

En 2016, ce Boudriotte nous emmène presque autant du côté de certains Meursaults que de Chassagne : son irrésistible velouté de texture n'est pas sans rappeler un Charmes... Ample, dense et terriblement gourmand, il n'en conserve pas moins une belle vibration minérale que les frères Bachelet parviennent à capter et retranscrire avec une précision et une dextérité épatantes.

Au nez comme en bouche, c'est un festival d'arômes et de saveurs qui se livre à nous avec beaucoup de franchise : beurre tiède, confiture de lait et crème anglaise, mais aussi la peau de mandarine, la bergamote, la pêche blanche et l'abricot. De nombreuses notes épicées et une touche pierreuse légèrement fumée nous rappellent que nous sommes bien à Chassagne-Montrachet : cannelle, curcuma et poivre blanc, pollen, infusions... Ce Boudriotte est décidément bien « prolix »... pour notre plus grand plaisir !

Un plaisir que l'on retrouve en bouche où le vin se montre d'abord suave et nourrissant, avec une vraie mâche sur des saveurs lactiques douces et enveloppantes. Mais très vite, le sol reprend le dessus, donnant l'impression que le vin se rafraîchit sur votre palais, parcouru par des saveurs de jus d'agrumes. La trame se resserre, la minéralité particulièrement sapide s'intensifie à nouveau et annonce une finale étonnamment enlevée, d'une persistance impressionnante.

Voici évidemment un superbe vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur une blanquette de veau aux girolles ou une volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette ! Belle garde assurée.

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel : beurre tiède, confiture de lait et crème anglaise, peau de mandarine, bergamote, pêche blanche et abricot. Cannelle, curcuma et poivre blanc, pollen, infusions. une pointe fumée.

Bouche : Dense et gourmande. Belle matière ample, légèrement glycinée. Puis la tension revient. Finale ciselée, sur les agrumes et une touche salée. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, homard rôti et jus de palourde crémé. Grenadin de veau aux girolles. Ravioles aux morilles. Poule au riz. Beaufort ou comté.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique