

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2014



Voici incontestablement une cuvée emblématique des frères Bachelet, leur fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières ! Doté d'une énergie presque tellurique, d'une intensité minérale hors du commun et d'un fruit tout simplement splendide, ce Chassagne surclasse son statut de "simple" village !

Il faut dire qu'il 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 très similaires à ceux de l'imposant voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge moyen 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, prennent ici tout leur sens.

Minéralité et fraîcheur du sol, vitalité, dynamisme, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. On adore son équilibre entre une structure ample, une matière généreuse et l'élégance suprême de son bouquet, mêlant, dans la plus parfaite harmonie, le mimosa, la violette, le miel, le nougat, une touche de truffe blanche, le poivre, la confiture de raisins, l'abricot et la prune jaune...

En bouche, le vin est très complet, énergique et énergétique, avec ce fruit éclatant, et cette finale puissante, épicée et empyreumatique, d'une densité rare à ce niveau. On vibre avec ce vin que l'on a vraiment du mal à ne pas « classer » en 1^{er} Cru !

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très élégant : mimosa, violette, miel d'acacia, nougat, poivre, confiture de raisin, abricot, prune jaune, une touche d'agrumes, pierre frottée.

Bouche : Complet, avec ce fruit éclatant, ce jus explosif et ce dynamisme omniprésent. La finale est longue, pleine et vibratoire. Grosse allonge pour un "village".

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique