

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Macherelles - 2014



Situé au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les premiers crus prestigieux des Chenevottes et des Vergers : nous sommes à deux pas du mont mythique dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire...

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.

On le sait, les frères Bachelet excellent particulièrement à donner à leurs Chassagne-Montrachet une race et une intensité hors du commun. Ce 1^{er} Cru Les Macherelles 2014 en fait une fois encore l'éclatante démonstration. Après ce long élevage (plus de 20 mois au total) d'une précision redoutable, qui s'intègre parfaitement au fruit, le vin révèle son profil de très grand Chassagne !

Le bouquet, subtil et élégant, virevolte entre les fruits blancs, le miel frais, la citronnelle, le jasmin, les zestes d'agrumes, la pierre frottée, le beurre frais... L'élasticité en bouche est incroyable : on a l'impression d'un jus nourrissant qui danse sur nos papilles, c'est long, c'est intense et ça donne une sensation de plénitude.

Ce vin dégage un tel naturel que l'on se surprend à se dire que ce doit être facile de faire un grand vin... Mais on sait bien que non : pour faire un grand vin, il faut un grand terroir, un grand raisin et un grand vigneron, et même deux dans le cas des frères Bachelet ! Avec ce Premier Cru Les Macherelles, tout y est, dès aujourd'hui et pour 15 ans !

Il y a de quoi saliver 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 - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et harmonieux. Aux notes florales succèdent le coing, la poire, l'orange et de délicates notes miellées. Eucalyptus, délicatement poivré.

Bouche : Fraîcheur et intensité. Le fruit est juteux, nourrissant, 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 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1H)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques