

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2016



Cet exceptionnel Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Blanchot-Dessus constitue de toute évidence une des deux pièces maîtresses du Domaine. Par sa classe et sa complexité, il figure clairement parmi les plus beaux vins de la Côte de Beaune que nous ayons goûtés sur le millésime.

Il faut dire que le minuscule climat de Blanchot-Dessus (moins de 1,2 hectares) occupe une position privilégiée, en léger contrebas du mythique Montrachet, et à l'abord d'un autre Grand Cru, le Criots-Bâtard-Montrachet. Partageant avec les deux grands crus une exceptionnelle qualité de terroir, il s'en fallut de peu pour qu'il ne soit classé dans les années 1930 en Grand Cru sous l'appellation Blanchots-Bâtard-Montrachet. Le destin en a décidé autrement...

Soyons clairs : cette proximité se sent immédiatement dans le verre tant ce Blanchot-Dessus affole immédiatement le nez et les papilles par sa complexité, son volume et sa persistance. Fidèles à leur quête du plus bel équilibre entre l'expression du fruit et du sol, les frères Bachelet réussissent ici un vin splendide. Fleurs blanches, poire Williams bien mûre, pêche flambée, citron vert, bergamote, cire d'abeille, noisette grillée, carvi, poivre frais, le nez présente dès aujourd'hui une rare sophistication.

Nos vigneronns semblent s'être joués des difficultés du millésime avec une facilité déconcertante : il n'y a, ici, aucune trace de chaleur, aucune lourdeur, mais juste un équilibre magistral, un fruit omniprésent, pulpeux, et une vibration minérale qui vous emporte très loin et très longtemps. Floral, sensuel, épicé, planant, ce Blanchot-Dessus étincelant est l'égal d'un Grand Cru.

Sans parler de son potentiel de garde : attendez-le 10 ans et il aura encore gagné en densité. Dégustez-le alors avec un homard breton, un turbot ou des Saint-Jacques... Vous vivrez un très grand moment !

Seul regret : le Domaine produit moins de 900 bouteilles de cette merveille... il ne peut malheureusement pas y en avoir pour tout le monde, c'est comme ça...c'est la Bourgogne.

Vendu uniquement dans l'offre L'intégrale en Blanc

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Complexe, harmonieux et planant :  
fleurs blanches, herbes fraîches, fruits  
blancs, fruits jaunes, miel d'acacia,  
pâtisserie fine, silex frotté, crème  
fouettée...

Bouche : Il y a déjà tout : délicatesse,  
volume, fruit savoureux, sapidité,  
minéralité, longueur énorme... Que dire  
dans 10 ans?... Sublime.

Accords mets-vins : Homard, bar, turbot,  
langoustines mais aussi veau, morilles...  
bref, tout ce qui fait un repas de fête!  
Pour l'instant, laissez les sauces de côté.  
Dans 5 ans, elles seront les bienvenues.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2018 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage  
indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique