Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2017

Situé à l’extrémité méridionale de la Côte de Beaune, le vignoble de Maranges est encore trop souvent méconnu. Dans l’ombre de ses prestigieux voisins plus au Nord, à commencer par le « Triangle d’Or » que forment Chassagne, Puligny et Meursault, il recèle pourtant d’excellents terroirs argilo-calcaires, où chardonnay et pinot noir peuvent aussi donner leur meilleur.

Les frères Marc et Alexandre Bachelet ont su révéler la qualité du finage de Maranges, comme peu l’avaient fait avant eux. Ce Premier Cru La Fussière 2017 n’a effectivement rien à envier à ses voisins de la Côte : aromatique complexe et harmonieuse, ampleur de l’entame, texture satinée et minéralité incisive, il a absolument tout d’un « Grand » !

Situé au cœur du berceau de la famille, les vieilles vignes exploitées ici par Marc et Alexandre (elles leur ont été transmises par leur père, Jean-François) occupent une position de haut de coteau, sur des sols assez minces et très calcaires, qui confèrent au vin tension et finesse minérale. L’exposition au Sud, regardant vers la Côte Chalonnaise, garantit, quant à elle, une belle maturité du chardonnay, donnant au vin une vraie profondeur et un supplément de gourmandise.

Passée une première note torréfiée évoquant le sésame grillé, c’est un bouquet complexe qui s’offre à nous, jouant de cette dualité entre un caractère acidulé, tonique et un registre beaucoup plus suave, voire sensuel. Aux notes stimulantes de mandarine, d’orange sanguine et de pomme Granny répondent des arômes de cire d’abeille, de noix de muscade, de praliné et de crème délicatement vanillée.

On retrouve en bouche ce superbe équilibre entre une matière ample, crémeuse mais très élastique, et une fraîcheur éclatante de bout en bout. La finale est magnifique de précision et de longueur, marquée par la salinité des sols et un réjouissant retour des agrumes. Si vous devez entrer en cave un seul Maranges, c’est incontestablement ce Premier Cru La Fussière 2017 signé Bachelet-Monnot : tout simplement indispensable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : A la fois sensuel et acidulé : sésame grillé, notes stimulantes de mandarine, d'orange sanguine et de pomme Granny, mais aussi des arômes de cire d'abeille, de noix de muscade, de praliné et de crème délicatement vanillée.

Bouche : Superbe équilibre entre une matière ample, crémeuse mais très élastique, et une fraîcheur éclatante. La finale est magnifique de précision et de longueur, marquée par la salinité des sols et un réjouissant retour des agrumes.

Accords mets-vins : Salade de crevettes, agrumes et sésame grillé. Pressé de chair de crabe et avocat. Plus tard, un poisson noble au beurre blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques.