

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2017



Véritable « concentré » de la diversité des terroirs de Chassagne-Montrachet, cette cuvée assemble les raisins de pas moins de 6 parcelles situées sur d'excellents terroirs, pour l'essentiel, « à proximité des premiers et grands crus ». Citons, entre autres, le climat En Journoblot, qui jouxte la pointe orientale du célèbre Grand Cru des Criots-Bâtards, ou, plus au Sud, Les Chênes et La Canière, limitrophes des premiers crus La Maltroie et Champs-Gain.

Ici, de vieilles vignes remontant à l'époque où le grand-père de Marc et Alexandre, Bernard, avait constitué son propre domaine à Chassagne, côtoient des vignes plus jeunes, une petite moitié, qui ont moins de 30 ans. Les premières apportent concentration et imprégnation minérale tandis que les secondes contribuent à donner au vin ce fruité plein d'éclat et une énergique sensation de fraîcheur.

Les raisins de chaque parcelle ont été vinifiés puis élevés séparément, principalement en demi-muids (intégrant 25% environ de bois neuf), avant d'être assemblés en cuves où le vin passe ensuite 6 mois supplémentaires, une période essentielle où il finit de s'homogénéiser et affine encore sa structure.

Bien qu'encore très jeune et promis à une fort belle évolution dans les 5 prochaines années, ce très beau Chassagne-Montrachet montre une remarquable pureté d'expression. On aime le croquant du fruit sur des saveurs de poire juteuse, de coing et de pêche, enrobées d'une touche de miel fin. On tombe sous le charme de ses notes florales évoquant l'aubépine et la fleur d'oranger, accompagnées d'une touche mentholée rafraîchissante et d'une évocation vivifiante de zestes d'agrumes.

On retrouve en bouche les marqueurs du terroir, avec un bel équilibre entre une texture assez dense mais souple, aux saveurs gourmandes de fruits blancs pochés aux épices douces et même de chocolat blanc, et cette trame minérale, serrée, aux accents pierreux et salins sur la finale, qui s'accompagne d'un fruité acidulé très savoureux. Par sa mâche et sa sapidité, ce Chassagne-Montrachet nous invite clairement à passer à table, autour d'un dos de cabillaud et sa sauce hollandaise ou d'un risotto aux noix de Saint-Jacques.

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Pur et complet : poire juteuse, coing et pêche, enrobées d'une touche de miel fin et de beurre frais, aubépine, fleur d'oranger, une touche mentholée, zestes d'agrumes.

Bouche : Bel équilibre entre une texture dense mais souple, aux saveurs gourmandes de fruits blancs pochés aux épices douces et même de chocolat blanc, et cette trame minérale, serrée, aux accents pierreux et salins en finale.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud et sa sauce hollandaise ou d'un risotto aux noix de Saint-Jacques. Blanquette de volaille ou de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques