

Domaine Bachelet-Monnot - Meursault Clos du Cromin - 2017



Situé dans le prolongement d'un autre climat bien connu de Meursault, En La Barre, le Clos du Cromin se situe au Nord-Est du finage, juste avant d'arriver sur la zone des premiers crus septentrionaux, Les Cras et Santenots. On approche ici du bas de la colline de Volnay : les sols de marnes blanches sont moins caillouteux, plus profonds et riches en argiles, donnant généralement au vin beaucoup de chair et de texture.

Les frères Bachelet exploitent ici une parcelle où une bonne moitié des vignes remonte à 1945, comptant ainsi parmi les plus anciennes du finage. Le reste fut replanté voici 20 ans. Tout l'enjeu sur un tel terroir, surtout sur un millésime plutôt solaire comme le fut 2017, c'est bien sûr de ne pas tomber dans la lourdeur. Tout à la recherche de cette belle tension linéaire qui structure et étire leurs vins, Marc et Alexandre ont parfaitement su éviter l'écueil de l'opulence.

L'imprégnation minérale des vieilles vignes, la gestion du parfait point de maturité des raisins et la justesse de l'élevage, d'abord en grands contenants (demi-muids) puis en cuves : tout ceci a bien sûr contribué à donner à ce Meursault Clos du Cromin son profil particulièrement équilibré, à la fois ample et tonique, mûr et frais.

Après une bonne aération - nous recommandons un carafage, surtout si vous le dégustez dans sa jeunesse -, les notes d'éclat de noisettes grillées cèdent peu à peu la place à des arômes gourmands et très francs de poire, de pêche, de mirabelle et même d'abricot frais. Une touche anisée, évoquant le cerfeuil, et des notes de fleurs blanches apportent au bouquet fraîcheur et délicatesse.

L'équilibre en bouche entre cette entame onctueuse et tactile, typique de ce terroir, et cette tension acidulée, par des saveurs d'agrumes, est tout simplement remarquable. Doté d'une longue finale, à la fois fruitée et saline, ce Meursault Clos du Cromin nourrit autant les sens que l'esprit. Une réussite majeure.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Meursault Clos du Cromin - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très gourmand : pierre à fusil, poire, pêche, mirabelle et abricot frais. Une touche anisée, évoquant le cerfeuil, une autre de mandarine, et des notes de fleurs blanches.

Bouche : Bel équilibre entre une entame onctueuse et tactile, typique de ce terroir, et cette tension acidulée, par des saveurs d'agrumes. Longue finale sur les fruits jaunes et la salinité.

Accords mets-vins : Bouchée à la Reine, sole meunière, blanquette de poissons ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques.