

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2016



Ce « simple » Chassagne-Montrachet fait déjà figure de collector : les dégâts causés par le gel, fin avril 2016, ont entraîné une baisse des rendements de près de 50% chez Bachelet-Monnot. Inutile de vous dire que ce Chassagne puissant et intense, que nous avons choisi de laisser s'affiner une année supplémentaire dans nos chais, est désormais quasiment introuvable.

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.

Haute maturité et concentration élevée des raisins ont marqué ce millésime, avare en quantité mais parfaitement négocié par Marc et Alexandre. Encore compact dans son expression et sa structure, ce puissant Chassagne dévoile peu à peu un bouquet complexe, mêlant noisette grillée, chèvrefeuille, zeste d'orange, pomme compotée, pêche blanche, et surtout, une franche minéralité très caillouteuse. Large et très gourmand en bouche, sur d'irrésistibles saveurs évoquant une tarte aux fruits blancs et un caramel au beurre salé, il déploie sa finale sur un registre d'abord acidulé puis franchement épicé, empyreumatique, absolument typique des terroirs de Chassagne.

Une très belle réussite sur un millésime qui n'était pourtant pas né sous les meilleurs auspices. Bravo.

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Gourmand et intense : noisette grillée, caillou frotté, chèvrefeuille, zeste d'orange, pomme compotée, pêche rôtie au miel, beurre pommade.

Bouche : Large en entame et très gourmande, sur d'irrésistibles saveurs évoquant une tarte aux fruits blancs et un caramel au beurre salé, il déploie sa finale sur un registre d'abord acidulé puis franchement épicé, empyreumatique.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques