

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2016



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 2016, que la position élevée sur le coteau a finalement protégé du gel printanier, n'a effectivement rien à envier à ses voisins de la Côte : aromatique élégante et harmonieuse, superbe fraîcheur, ampleur en bouche, 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.

Dès le premier nez, ce Maranges dégage une belle sensation de fraîcheur, sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches délicates, d'herbes fines (coriandre, cerfeuil), de pomme Granny, complétées d'une touche iodée très subtile. Pour autant, le vin sait aussi se montrer gourmand et corsé, développant en bouche une matière ample, charnue, sur des saveurs évoquant une amandine aux poires. La dimension crayeuse et citronnée apporte un supplément d'énergie et annonce une finale fringante, longue et très minérale.

Ce Maranges 1^{er} Cru La Fussière 2016 a décidément toute sa place dans la cave de l'amateur de grands Bourgognes blancs, à la fois raffinés et intenses.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et subtil : notes d'agrumes, de fleurs blanches délicates, d'herbes fines (coriandre, cerfeuil), de pomme Granny, de poire, complétées d'une touche iodée subtile.

Bouche : Gourmand et corsée, développant une matière ample, charnue, sur des saveurs évoquant une amandine aux poires. La dimension crayeuse et citronnée apportent énergie et fraîcheur. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Salade de crevettes, agrumes et sésame grillé. Tartare de dorade aux herbes fines. Plus tard, un poisson noble au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques.