

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2017



Ce Premier Cru du sud du finage de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, fut longtemps majoritairement dévolu au pinot noir. Si les Bachelet y produisent d'excellents rouges, ils nous montrent avec brio combien le chardonnay peut aussi s'y épanouir, dans un registre puissant, charmeur et éminemment sensuel. Mais ce 2017 possède en plus ce « je-ne-sais-quoi » subtil, floral et délicat, qui en fait peut-être une des plus belles réussites du millésime ! Vous l'aurez compris : il nous a totalement conquis !

Situées plutôt en bas de coteau (sur le lieu-dit Les Chaumes), où les sols sont plus profonds, marneux et argileux, les vignes affichent un âge respectable d'une soixantaine d'années qui leur permet d'aller puiser en profondeur dans le sous-sol calcaire, la fraîcheur et la tension qui font la différence.

Ce Boudriotte nous amène presque autant du côté de certains Meursaults que de Chassagne : son irrésistible velouté de texture n'est pas sans rappeler un Charmes... Ample, dense et terriblement gourmand, il n'en conserve pas moins une belle vibration minérale que les frères Bachelet parviennent à capter et retranscrire avec une précision et une dextérité épatantes.

Dès le premier nez, comment ne pas être conquis par ce mariage éminemment subtil de notes florales raffinées et d'épices douces : muguet, chèvrefeuille, anis étoilé, muscade, cannelle, curcuma, carvi, poivre de Sichuan, on voyage avec délice entre jardin fleuri et marché aux épices. Des notes gourmandes de confiture de lait, de cire fraîche et de calisson d'Aix finissent de nous charmer.

C'est en bouche que le fruit prend toute sa place, sur des saveurs franches et très pures de fruits blancs, d'abricot complétées par une touche acidulée évoquant la marmelade d'orange et la mandarine. Le retour des épices en milieu de bouche tout comme cette touche pierreuse et délicatement fumée nous rappellent que nous sommes bien à Chassagne-Montrachet !

L'énergie prodigieuse de ce vin ne cesse de solliciter et stimuler les papilles : on ne se lasse pas de cette interaction, jusqu'à cette finale d'une droiture exemplaire et d'une longueur exceptionnelle, marquée par le retour des agrumes et des fleurs. Tout simplement superbe !

Voici évidemment un grand vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur une blanquette de veau aux champignons sauvages ou une poule au riz ! Belle garde assurée.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et raffiné : muguet, chèvrefeuille, anis étoilé, muscade, cannelle, curcuma, carvi, poivre de Sichuan. Notes gourmandes de confiture de lait, de cire fraîche et de calisson d'Aix. Fruits blancs.

Bouche : Dense et pleine de fruits : fruits blancs, abricot, une touche acidulée de marmelade d'orange et de mandarine. Milieu de bouche fumé et épicé. Longue finale marquée par le retour des fleurs et des agrumes.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Plus tard, ho mard et jus de palourde crémé. Blanquette de veau aux champignons sauvages. Ravioles aux morilles. Poule au riz. Beaufort ou comté.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er  
Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique