

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2017



Cet exceptionnel Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Blanchot-Dessus constitue de toute évidence une des deux pièces maîtresses du Domaine. Planant, magique, voici un rêve de vin ou un vin de rêve, à vous de choisir !

Il faut dire que le minuscule climat de Blanchot-Dessus (moins de 1,2 hectares) occupe une position privilégiée, en léger contrebas du mythique Montrachet, et à l'abord d'un autre Grand Cru, le Criots-Bâtard-Montrachet. Partageant avec les deux grands crus une exceptionnelle qualité de terroir, il s'en fallut de peu pour qu'il ne soit classé dans les années 1930 en Grand Cru sous l'appellation Blanchots-Bâtard-Montrachet. Le destin en a décidé autrement...

Soyons clairs, cette proximité se sent immédiatement dans le verre tant ce Blanchot-Dessus affole immédiatement le nez et les papilles par sa complexité, son volume considérable et son énergie permanente.

Pierre à fusil, fleurs blanches, fleur d'oranger, une myriade d'épices de plus en plus complexes, entre girofle, muscade, carvi et café moka, crème de fruits blancs, pêche, coing et même une nuance de melon, un soupçon de pamplemousse, de gourmandes évocations de viennoiseries juste sorties du four et de fines pâtisseries orientales, amande grillée... le bouquet est proprement vertigineux tant les arômes semblent danser une ronde endiablée au-dessus du verre !

La densité en bouche est définitivement « hors-catégorie » ! L'opulence et la sensualité de la matière s'accompagnent d'une fabuleuse sensation d'énergie. Quant à la longueur de la finale, elle est phénoménale, remettant au premier plan une splendide sensation de fraîcheur et de pureté, sur le pamplemousse et l'éclat d'amande. Dans 5 ans, régalez-vous avec un turbot rôti ou des ris de veau braisés. Dans 10 ans, laissez-vous tenter par une tourte aux cèpes et noix de Saint-Jacques ou un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud ! Extase garantie.

Comment un si petit lopin de terre peut-il produire un vin aussi grand : c'est toute la magie de la Bourgogne et des vins des frères Bachelet ! Seul regret : le Domaine produit moins de 900 bouteilles de cette merveille... il ne peut malheureusement pas y en avoir pour tout le monde, c'est comme ça...c'est la Bourgogne.

Vendu uniquement dans nos offres Collection et L'intégrale

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Pierre à fusil, fleurs blanches, fleur d'oranger, une myriade d'épices, entre girofle, muscade, carvi et café moka, crème de fruits blancs, pêche, coing, melon, pamplemousse, viennoiseries, pâtisseries orientales, amande grillée

Bouche : Il y a déjà tout : délicatesse, volume, fruit savoureux, sapidité, minéralité, longueur énorme... Que dire dans 10 ans?... Sublime.

Accords mets-vins : Homard, bar, turbot, langoustines mais aussi veau, morilles... bref, tout ce qui fait un repas de fête! Pour l'instant, laissez les sauces de côté. Dans 5 ans, elles seront les bienvenues.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique