

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2018



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 secteurs, 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, âgées d'environ 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.

En 2018, les vendanges des frères Bachelet ont débuté par ces parcelles de Chassagne globalement assez précoces. 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. Le vin y passe ensuite 6 mois supplémentaires, une période essentielle pendant laquelle il finit de s'homogénéiser et affine encore sa structure.

Bien qu'encore très jeune et promis à une fort belle évolution dans les 5 prochaines années, ce beau Chassagne-Montrachet, texturé et sensuel, fait honneur à ses origines et montre une remarquable pureté d'expression. On aime le croquant du fruit sur des saveurs de poire juteuse, de pomme au beurre et de pêche, enrobées d'une touche de miel fin et de vanille. On tombe sous le charme de ses notes florales évoquant l'aubépine et la fleur d'oranger, accompagnées d'une touche balsamique et mentholée rafraîchissante et d'une évocation tonique de poivres fins.

On retrouve en bouche les marqueurs du terroir, avec un bel équilibre entre une texture dense mais souple, aux saveurs gourmandes de fruits blancs pochés aux épices douces et cette trame minérale puissante, aux accents pierreux et salins sur la finale très savoureuse. Par sa mâche et sa sapidité, ce Chassagne-Montrachet nous invite clairement à passer à table, autour d'un dos de cabillaud et sa sauce béarnaise ou d'un risotto aux noix de Saint-Jacques. Délicieux !

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Pur et sensuel : poire juteuse, pomme au beurre et pêche, une touche de miel fin et de vanille. Aubépine et fleur d'oranger, une nuance balsamique et mentholée rafraîchissante, poivres fins.

Bouche : On retrouve les marqueurs du terroir : bel équilibre entre une texture dense mais souple, aux saveurs de fruits blancs pochés aux épices douces et une trame minérale puissante, pierreuse et saline sur la finale

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques