

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2018



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. Cette année, on monte encore d'un cran dans l'intensité d'expression du sol : la roche et le fruit mûr semblent être véritablement entrés en fusion, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Situées plutôt en bas de coteau (sur le lieu-dit Les Chaumes), où les sols sont plus profonds, marneux et argileux, les vieilles vignes affichent un âge plus que respectable (elles ont été plantées en 1946 !) qui leur permet d'aller puiser en profondeur dans le sous-sol calcaire, la fraîcheur et la tension qui font la différence.

Au premier nez, c'est bien la présence calcaire qui s'offre au premier plan, sur des notes de pierre concassée, de pierre à fusil mais aussi une dimension saline et finement iodée qui apporte une bonne sensation de fraîcheur. Puis, volupté et gourmandise s'installent pour ne plus nous lâcher. On se régale de ces évocations de crème de fruits blancs et de beurre de baratte frais. On tombe sous le charme des fruits secs, presque huileux, entre noisette, praliné et noix de cajou. Cette sensualité ne fait en rien oublier la finesse florale du bouquet (chèvrefeuille et lilas surtout) et les épices délicates qui planent au-dessus du verre : on pense à l'anis, au curcuma, au curry vert, au poivre et au musc.

C'est en bouche que la tension et la fraîcheur tonique des agrumes se révèlent pleinement. Elle accompagne là aussi une expression franche du sol, qui donne à la matière texturée du vin une grande précision, une vibration et cette dimension épicée caractéristique. On retrouve nos poivres fins qui infusent un fruit juteux et savoureux, autour de la poire, de la pomme Reinette et de l'anone. Les fruits secs, noisette et amande en tête, typiques du millésime font leur grand retour sur une finale pleine, intense, d'une longueur impressionnante.

Voici évidemment un grand vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur une blanquette de lotte ou des ris de veau à la crème de girolles ! Belle garde assurée pour ce magnifique Chassagne La Boudriotte !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Minéral puis voluptueux : pierre concassée et embruns. Crème de fruits blancs et beurre de baratte frais.

Noisette, praliné, noix de Cajou.

Chèvrefeuille, lilas. Beaucoup d'épices : anis, curcuma, curry vert, poivre et musc. Zeste d'agrumes

Bouche : Texturée, portée par la fraîcheur tonique des agrumes. Les épices infusent des fruits savoureux, entre poire, pomme et anone. Retour des fruits secs et des épices sur la longue finale très intense, pleine.

Accords mets-vins : Un bar ou un turbot rôti. Plus tard, homard et jus de palourde crémé. Blanquette de lotte. Ris de veau à la crème de girolle. Beaufort ou comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique