

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2019



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer quelques (rares !) bouteilles de cette cuvée ultra-confidentielle et indispensable, produite cette année sur deux fûts seulement. Un « simple » Bourgogne ? Non, un « grand » Bourgogne ! Chez les Bachelet (comme chez quelques autres vignerons de leur trempe), on ne s'arrête pas au prestige de l'appellation : ici, il n'y a pas de petit vin, il n'y a que des vins profondément ancrés dans leur terroir, qui doivent à la fois donner du plaisir et savoir traverser le temps. Autant de qualités que possède ce Bourgogne-là !

Véritable cuvée parcellaire, il est issu d'une petite parcelle de 21 ares à peine, située à l'est du finage de Chassagne-Montrachet, dans le secteur des Pierres, limitrophe de l'appellation Village. Les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un substrat assez profond et riche en marnes qui va donner au vin son impressionnante densité de structure.

Cette parcelle fait l'objet des mêmes soins que les crus les plus prestigieux du Domaine et bénéficie des mêmes pratiques bio-dynamiques. Il en est de même pour la qualité et la durée des élevages : pas moins de deux ans au total, dont 18 mois environ en fûts suivis de 5 mois en cuves. Une période que le vin met à profit pour regagner en tension et en énergie.

Le résultat aujourd'hui affiche un profil à la fois gourmand et intense. On aime son bouquet jaillissant et voluptueux, autour de la poire pochée, de la pêche blanche finement beurrée et de la prune verte, mâtinées d'une touche délicatement fumée, entre céréale torréfiée et pierre frottée. La sensation de gourmandise est renforcée par une touche de pâte d'amande. Des notes délicates de chèvrefeuille et de fleurs d'arbres fruitiers apportent un souffle aérien et printanier.

La bouche est délicieusement juteuse et énergique, gorgée de fruits frais entre poire et mirabelle, complétés d'une touche acidulée, tonique, évoquant zestes et pulpes d'agrumes. La puissance naturelle du vin, sa sensualité délicatement miellée, est parfaitement balancée par une énergique tension aux accents mentholés et poivrés.

La persistance est remarquable à ce niveau et nous fait dire que nous tenons là un Bourgogne qu'il serait dommage de cantonner à l'apéritif : à table, une terrine tiède de volaille ou de saumon lui conviendra parfaitement ! De même qu'une quiche aux fruits de mer ou un soufflé au comté...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Intense et gourmand : poire pochée, pêche blanche finement beurrée, prune verte, une touche fumée, entre céréale torréfiée et pierre frottée. Pâte d'amande. Chèvrefeuille et fleurs d'arbres fruitiers.

Bouche : juteuse et énergique, gorgée de fruits frais entre poire et mirabelle, une touche acidulée, tonique, de zestes et pulpes d'agrumes. La sensualité délicatement miellée est parfaitement équilibrée par une tension énergique aux accents mentholés et poivrés

Accords mets-vins : Une terrine tiède de volaille ou de saumon, une quiche aux fruits de mer, un soufflé au comté.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1  
heure en bouteille)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique