

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2019



Voici une des cuvées emblématiques des frères Bachelet, le fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières, un simple « village » qui a pourtant tous les attributs d'un premier cru : la complexité aromatique, la densité et la profondeur de bouche et un redoutable équilibre entre son fruité gourmand et charnu, l'énergie des agrumes et sa finesse minérale, délicatement épicée!

Il faut dire que ce Chassagne est né sous les meilleurs auspices : ce petit climat occupe un replat très caillouteux en surface, au sol argilo-calcaire assez profond, juste en contrebas du Grand Cru Bâtard-Montrachet ! Cette proximité immédiate se ressent de bout en bout de la dégustation.

La famille Bachelet a compris depuis bien longtemps que les vignes, bénéficiant de sols de bas de coteau en bien des points similaires à ceux du prestigieux voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge très respectable de près de 50 ans, elles ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de ce substrat de premier ordre. Le respect absolu de la plante, de la biodiversité, et la bio-dynamie chère aux frères Bachelet prennent ici tout leur sens.

Energie du sol, vitalité, dynamisme et équilibre, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. Sur ce millésime 2019 aux rendements très faibles, ce Chassagne Les Encégnières affiche un gros potentiel de séduction et une sensation de puissance fuselée, parfaitement contenue.

Elevé avec un quart de bois neuf, le vin s'ouvre aujourd'hui dans un registre résolument gourmand au nez et texturé en bouche, autour d'un cœur mêlant fruits à noyau, entre pêche blanche et abricot, et ananas, mâtinés d'une touche discrète de safran et d'une note miellée. Fleurs blanches, nuances anisées et une touche de zeste de pamplemousse apportent une agréable sensation de fraîcheur, qui s'équilibre avec une touche fumée évoquant les grains de café torréfiés et la pierre à feu.

La bouche séduit par sa précision et la qualité de ses équilibres : on retrouve la chair souple et savoureuse des fruits à noyau, avec cette densité et cette richesse en extraits secs typiques du millésime. Son caractère séveux, texturé, est parfaitement équilibré par une acidité juteuse aux accents d'agrumes et la salinité amenée par les calcaires. La finale, à la fois pleine et élancée, vibre sur les papilles pendant de longues secondes !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce vin est absolument irrésistible : il vous réglera sur des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion légèrement safranée. Ou des langoustines snackées et leur jus de carapace réduit et infusé à l'estragon.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Gourmand et frais : pêche blanche, abricot et ananas, une touche de safran, une note miellée, fleurs blanches, nuances anisées, zeste de pamplemousse, grains de café torréfiés, pierre à feu.

Bouche : Chair souple et savoureuse des fruits à noyau, densité et richesse en extraits secs du millésime. Séveux, texturé, parfaitement équilibré par une acidité juteuse aux accents d'agrumes et la salinité des calcaires. Longue finale élancée

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion légèrement safranée. Des langoustines snackées et leur jus de carapace réduit infusé à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique