

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2019



Coup de cœur pour ce 1^{er} Cru Macherelles offrant un équilibre d'école entre volupté gourmande, vivacité mentholée et énergie des agrumes finement poivrés. S'il démarre sur l'éclat particulièrement savoureux de la poire, de la pêche blanche, de la mangue et de l'ananas, il s'élève rapidement dans un registre aérien, frais et épicé. Densité de bouche, superbe percussion minérale, énergie de tous les instants : ce 1er cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets.

Au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les premiers crus prestigieux des Chenevottes et des Vergers : nous sommes à deux pas des Grands Crus dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire...

Situé plutôt en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxydes de fer. Ce terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité finement épicée qu'il lui donne. Les frères Bachelet ont la chance d'exploiter ici 4 petites parcelles distinctes, ce qui leur permet de capter l'identité du cru dans toutes ses nuances et sa complexité. D'autant que l'âge des vignes est très varié, de 20 ans pour les plus jeunes, jusqu'à plus de 80 ans !

Si ce terroir donne souvent des vins riches et concentrés, Benoît et Jean-Baptiste ont pu constater que le travail régulier des sols, systématique depuis le début des années 2000, tout comme le recours aux pratiques bio-dynamiques, avaient largement contribué à apporter à ce 1er Cru Macherelles un supplément de finesse et surtout une sensation d'énergie, de fougue même, que l'on retrouve dans ce 2019 concentré et énergique.

Fort d'une qualité aromatique exceptionnelle des raisins à la vendange et après un long élevage (près de deux années au total) d'une précision d'horloger, qui s'intègre parfaitement au fruit et à l'expression du sol, le vin révèle aujourd'hui la noblesse de ses origines, dans un registre à la fois puissant, enveloppant et intense !

Le bouquet affiche d'abord l'éclat d'un fruit sain et juteux, sur des évocations gourmandes de poire pochée, de pêche jaune et de mangue. Mais, très vite, c'est bien un concentré de fraîcheur et d'énergie qui semble jaillir du verre, sur des nuances de menthe fraîche, de bâton de réglisse, de poivre blanc, mais aussi de chèvrefeuille, de citron vert et de zeste de mandarine.

Le vin déploie en bouche sa profondeur et son énergie interne : avec ses

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fruit blancs juteux, avec ses agrumes excitants les papilles, avec sa dimension poivrée, avec sa densité et sa longue finale aux accents fumés, ce Chassagne 1er Cru Les Macherelles vous emmènera très loin et très haut. Le candidat idéal pour accompagner à table quelques gros crustacés, grillés aujourd'hui, en sauce demain ! Homard en tête...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fruité et énergique : amande grillée, poire pochée, pêche jaune, coulis de mangue. Menthe fraîche, bâton de réglisse, poivre blanc, chèvrefeuille, citron vert et zeste de mandarine.

Bouche : On aime sa profondeur et son énergie interne : avec ses fruit blancs juteux, avec ses agrumes excitants les papilles, avec sa dimension poivrée, avec sa densité et sa longue finale aux accents fumés

Accords mets-vins : Aujourd'hui langoustines poêlées ou homard grillé. Demain, des crustacés accompagnés d'un jus crémeux de carapace. Une volaille en demi-deuil ou un quasi de veau aux morilles. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique