Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2019

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 agréable sensation de fraîcheur. Des évocations de verveine et de citron renforcent encore la vivacité du bouquet. Volupté et gourmandise fruitée s'installent ensuite pour ne plus nous lâcher. On se régale de notes de coulis de fruits blancs, de pêche finement beurrée, mais aussi d'huile d'amande douce et de noisette. Cette sensualité s'accompagne d'une dimension florale, entre chèvrefeuille et jasmin, et de quelques épices délicates qui planent au-dessus du verre : on pense au romarin séché, au curcuma, à la noix de muscade et au poivre.

C'est en bouche que la tension et la fraîcheur tonique des agrumes se révèlent pleinement, encadrant un noyau dense, texturé, plein de fruit et de sol. On retrouve nos poivres fins qui infusent un fruit juteux et savoureux, autour de la poire, de la pomme Reinette et de quelques fruits tropicaux. L'harmonie de la finale, entre douceur miellée et vibration saline, est juste superbe. Quant à sa longueur, elle est 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 aux girolles ! Belle garde assurée pour ce magnifique Chassagne 1er cru La Boudriotte.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Minéral puis voluptueux : pierre concassée, pierre à fusil, une dimension saline et iodée, verveine citronnée, coulis de fruits blancs, pêche finement beurrée, huile d'amande douce et de noisette, jasmin, curcuma, noix de muscade, poivre

Bouche : Tension et fraîcheur tonique des agrumes encadrent un noyau dense, texturé, plein de fruit et de sol (pomme Reinette, poire, ananas, goyave). Finale harmonieuse et pleine, entre douceur miellée et vibration saline

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 :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique