

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2018



Voici incontestablement 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 sophistication racée, l'équilibre de structure et la profondeur !

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 ici 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. En 2018, on est immédiatement saisi par la sensation d'harmonie entre douceur et fraîcheur qui s'en dégage dès le premier nez. Aux notes suaves de coulis de fruits blancs, de bonbon à l'anis et de cire fraîche répond la fraîcheur de la verveine citronnée, du chèvrefeuille, de l'eucalyptus, de la coriandre, mais aussi d'un zeste de citron vert et d'un beurre d'agrumes. En filigrane, une nuance fumée de pierre à fusil plane au-dessus du verre et nous rappelle que le sol n'est pas loin.

La bouche est superbe par sa précision et, là encore, la qualité de ses équilibres : on retrouve ce beau volume de fruit typique de 2018, sur la chair savoureuse des fruits blancs mais aussi la pulpe juteuse de l'orange et de la mandarine, et même une touche de kaki-pomme. Plus on avance, plus la trame se resserre, dynamisée et fuselée par une belle tension minérale qui se montre de plus en plus épicée. La finale, élancé et active, stimule longtemps nos papilles avec ses accents de citronnelle et de gingembre frais.

Ce vin vous nourrit, vous purifie et vous dynamise ! Les associations gastronomiques ne manqueront pas. On pense bien sûr, en priorité, à des langoustines ou des noix de Saint-Jacques : juste poêlées et saupoudrées de quelques zestes aujourd'hui, rôties avec une émulsion crémée au

cerfeuil ou à l'estragon, ou encore en risotto demain !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Doux et frais : coulis de fruits blancs, bonbon à l'anis et cire fraîche.

Verveine citronnée, chèvrefeuille, eucalyptus, coriandre, zeste de citron vert et beurre d'agrumes. En filigrane, la pierre à fusil.

Bouche : Beau volume de fruit, sur la chair savoureuse des fruits blancs, la pulpe d'orange et de mandarine, le kaki-pomme. Puis la trame se resserre, fuselée par sa tension minérale et épicée. Finale active entre citronnelle et gingembre

Accords mets-vins : Des langoustines sous toutes leurs formes : en tempura aujourd'hui, avec une sauce légère au yuzu. Des Saint-Jacques rôties ou en risotto, avec quelques copeaux de truffe d'ici quelques années.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique