

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussièrre - 2019



Situé à l'extrémité méridionale de la Côte de Beaune, le vignoble de Maranges est encore trop souvent méconnu. Dans l'ombre de ses prestigieux voisins plus au Nord, à commencer par le « Triangle d'Or » que forment Chassagne, Puligny et Meursault, il recèle pourtant d'excellents terroirs argilo-calcaires, où chardonnay et pinot noir peuvent aussi donner leur meilleur.

Les frères Marc et Alexandre Bachelet ont su révéler la qualité du finage de Maranges, comme peu l'avaient fait avant eux. En 2019, ce 1er Cru La Fussièrre séduit par son équilibre impeccable entre la richesse savoureuse des fruits bien mûrs, autour des fruits blancs compotés et des fruits à noyau, et une tension saline, finement citronnée, remarquable de précision et d'énergie.

Situé au cœur du berceau de la famille, les vieilles vignes exploitées par Marc et Alexandre (elles leur ont été transmises par leur père, Jean-François) occupent une position de haut de coteau, sur des sols assez minces et très calcaires, qui confèrent au vin tension et finesse minérale. L'exposition au Sud, regardant vers la Côte Chalonnaise, garantit, quant à elle, une belle maturité du chardonnay, donnant au vin une vraie profondeur et un supplément de chair.

Le nez, expressif et gourmand, s'ouvre sur une note fumée de pierre à fusil et d'amande blanchie. Viennent ensuite des nuances florales raffinées évoquant un verger en fleurs. Elles s'estompent peu à peu pour laisser place à un fruit parfaitement mûr, très expressif, autour de la pomme Granny, de la poire Comice, de la pêche jaune et d'une touche de jus d'abricot, complétées d'une évocation gourmande de praline et d'épices douces. Une touche citronnée apporte un souffle de fraîcheur tonique particulièrement bienvenu. Charmeur, vous avez dit charmeur ?

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une matière charnue mais souple, gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes compotés, et une tension saline, finement citronnée, qui structure le vin de bout en bout et en souligne sa belle énergie interne. La finale est magnifique de précision et de longueur, marquée par une vibration minérale stimulante.

Véritable mètre-étalon de l'appellation, ce Maranges 1^{er} Cru La Fussièrre est décidément incontournable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif, gourmand : pierre à fusil et amande blanchie, chèvrefeuille, verger en fleurs, pomme Granny, poire Comice, pêche jaune et d'une touche de jus d'abricot, praline, épices douces, citron jaune et citronnelle.

Bouche : Une matière charnue mais souple en entame, gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes compotés, et une tension saline et finement citronnée qui structure le vin. Finale précise, tonique et étirée. Grain minéral stimulant

Accords mets-vins : Salade de crevettes, agrumes et sésame grillé. Pressé de chair de crabe et avocat. Plus tard, un bar grillé au beurre blanc.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques.