

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2019



Véritable condensé de la diversité des terroirs de Chassagne-Montrachet, cette cuvée assemble les raisins de pas moins de 6 parcelles situées sur d'excellents secteurs, pour l'essentiel, à proximité des premiers et grands crus. Citons, entre autres, le climat En Journoblot, qui jouxte la pointe orientale du célèbre Grand Cru des Criots-Bâtards, ou, plus au Sud, Les Chênes et La Canière, limitrophes des premiers crus La Maltroie et Champs-Gain.

Ici, de vieilles vignes remontant à l'époque où le grand-père de Marc et Alexandre, Bernard, avait constitué son propre domaine à Chassagne, côtoient des vignes plus jeunes, âgées d'environ 30 ans. Les premières apportent concentration et imprégnation minérale tandis que les secondes contribuent à donner au vin ce fruité plein d'éclat ainsi qu'une énergique sensation de fraîcheur.

Malheureusement, en 2019, c'est sur les bas de coteau de Chassagne-Montrachet que le gel du 5 avril a fait le plus de dégât. Au final, les frères Bachelet ont récolté à peine une demi-récolte en appellation village. Les raisins de chaque parcelle ont ensuite été vinifiés puis élevés séparément, principalement en demi-muids (intégrant 25% environ de bois neuf), avant d'être assemblés en cuves. Le vin y a passé ensuite plusieurs mois supplémentaires, une période essentielle pendant laquelle il a fini de s'homogénéiser et de trouver son parfait point d'harmonie.

Dans la collection des 2019, ce Chassagne-Montrachet particulièrement concentré joue la carte de la sensualité gourmande et de la richesse en extraits secs. Savoureux et nourrissant, aussi bien au nez qu'en bouche, il s'ouvre sur des notes de coulis de poire et de pêche blanche délicatement beurrée, complétées d'évocations irrésistibles de pâtisseries fines : on pense corne de gazelle, millefeuille et puits d'Amour... Au fil de l'aération, le miel d'acacia, les fleurs blanches et une touche chlorophyllienne de cerfeuil et d'ortie donnent des accents plus frais et aériens. Tout comme cette note d'agrumes évoquant la clémentine et le zeste de mandarine.

On retrouve en bouche les marqueurs du terroir et de ce millésime aux faibles rendements : la texture est dense et riche en extraits secs, avec un volume de fruit considérable. Du volume mais point d'opulence : la matière est parfaitement gainée par une tension pierreuse ajustée, tout droit venue des calcaires. Un équilibre qui s'épanouit sur la finale, où les fruits se parent d'une dimension saline et épicée réjouissante.

Par sa mâche et sa sapidité, ce Chassagne-Montrachet nous invite à passer à table, autour d'un tronçon de turbot rôti et sa sauce hollandaise, d'un risotto aux noix de Saint-Jacques ou, après quelques années de

garde, d'une volaille pochée et sa sauce « Poulette ». Un pur régal en perspective !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et sensuel : coulis de poire, pêche blanche délicatement beurrée, corne de gazelle, millefeuille et puits d'Amour, fleurs blanches, cerfeuil, purée d'orties, clémentine et zeste de mandarine, une touche de poivre blanc, baie de genièvre.

Bouche : Une texture dense et riche en extraits secs, avec un volume de fruit considérable. Point d'opulence : la matière est parfaitement gainée par une tension pierreuse ajustée, tout droit venue des calcaires. Longue finale mêlant douceur du fruit et salinité

Accords mets-vins : Un tronçon de turbot rôti et sa sauce hollandaise, un risotto aux noix de Saint-Jacques ou, après quelques années de garde, d'une volaille pochée et sa sauce « Poulette ».



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques