

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2014



Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer quelques bouteilles du rarissime et exceptionnel Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Blanchot-Dessus, une des deux pépites du Domaine.

Même les connaisseurs ne savent pas toujours que le minuscule climat de Blanchot-Dessus (moins de 1,2 hectares) occupe une position privilégiée, en léger contrebas du mythique Montrachet, et à l'abord d'un autre Grand Cru, Criots-Bâtard-Montrachet. Partageant avec les deux grands crus une exceptionnelle qualité de terroir, il s'en fallut de peu pour qu'il ne soit classé dans les années 1930 en Grand Cru sous l'appellation Blanchots-Bâtard-Montrachet. Le destin en a décidé autrement...

Soyons clairs, cette proximité se sent immédiatement dans le verre tant ce Blanchot-Dessus affole immédiatement le nez et les papilles par sa complexité, son volume et sa persistance. Fidèles à leur quête du plus bel équilibre entre l'expression du fruit et du sol, les frères Bachelet réussissent ici un vin splendide. Fleurs blanches, poire, citron vert, bergamote, cire d'abeille, noisette grillée, pêche, silex frotté, le nez présente dès aujourd'hui une rare sophistication.

Le vin est à la fois floral, sensuel, planant, doté d'un fruit dense et juteux, d'une matière tantôt onctueuse, tantôt vibrante, faisant scintiller en bouche une exquise minéralité. Savoureux, volumineux, sapide, extrêmement long, ce Blanchot-Dessus est l'égal d'un Grand Cru.

Sans parler de son potentiel de garde : attendez-le 10 ans et il aura encore gagné en densité. Dégustez-le alors avec un homard breton, un turbot ou des Saint-Jacques... Vous vivrez un très grand moment !

Seul regret : le Domaine produit moins de 900 bouteilles de cette merveille... il ne peut malheureusement pas y en avoir pour tout le monde, c'est comme ça...c'est la Bourgogne.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Complexe, harmonieux et planant :
fleurs blanches, herbes fraîches, fruits
blancs, fruits jaunes, miel d'acacia,
pâtisserie fine, silex frotté, crème
fouettée...

Bouche : Il y a déjà tout : délicatesse,
volume, fruit savoureux, sapidité,
minéralité, longueur énorme... Que dire
dans 10 ans?... Sublime.

Accords mets-vins : Homard, bar, turbot,
langoustines mais aussi veau, morilles...
bref, tout ce qui fait un repas de fête!
Pour l'instant, laissez les sauces de côté.
Dans 5 ans, elles seront les bienvenues.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques