

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2020



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer quelques bouteilles de cette cuvée confidentielle mais indispensable, qui développe une complexité aromatique et un volume de bouche absolument incroyables pour un régional. Un « simple » Bourgogne ? Non, un « grand » Bourgogne ! Chez les Bachelet (comme chez quelques autres vigneron de leur trempe), on ne s'arrête pas au prestige de l'appellation : ici, il n'y a pas de petit vin, il n'y a que des vins profondément ancrés dans leur terroir, qui doivent à la fois donner du plaisir et savoir traverser le temps. Autant de qualités que possède ce Bourgogne-là.

Véritable cuvée parcellaire, il est issu d'une petite parcelle de 21 ares à peine, située à l'est du finage de Chassagne-Montrachet, dans le secteur des Pierres, limitrophe de l'appellation Village. Les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un substrat assez profond et riche en marnes qui va donner au vin son impressionnante densité de structure.

Cette parcelle fait l'objet des mêmes soins que les crus les plus prestigieux du Domaine et bénéficie des mêmes pratiques bio-dynamiques. Il en est de même pour la qualité et la durée des élevages : pas moins de deux ans au total, dont 18 mois environ en fûts suivis de 5 mois en cuves. Une période que le vin met à profit pour regagner en tension et en énergie.

Le vin affiche aujourd'hui un profil particulièrement complet et intense. Passée une première touche fumée, on aime son nez jaillissant et voluptueux, mariant fraîcheur printanière et florale avec la gourmandise expressive d'un fruit parfaitement mûr. Fleurs du verger, noisettes et amandes fraîches, acacia, jonquille et églantine, lavande et gazon mouillé, mais aussi les poires Williams et Comice, la prune, le fruit de la passion ou la mangue, tout s'entremêle avec naturel, servi par un élevage discret qui apporte des notes lactées de pain au lait et de beurre manié. C'est un pur délice.

La bouche est juteuse et énergique, déployant un volume de fruit considérable. On retrouve nos fruits blancs, complétés de quelques notes plus exotiques de fruit de la passion, de jus de mangue, de kiwi, mais aussi de fins amers stimulants évoquant peau de pamplemousse et citron vert. Il y a là de la générosité, de la fraîcheur et de l'énergie, soulignées par l'expression épicée du sol qui s'affirme au fil de la dégustation : le poivre vert, la baie de genièvre, la cardamome ou le bâton de réglisse viennent titiller nos papilles et relancer sans cesse un jus dense et gourmand.

Un vin complet, qui nous envoie ses ondes positives dans tout le corps et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nous ouvre l'appétit pour déguster quelques gougères bien sûr, mais aussi des œufs brouillés au curry, un soufflé au fromage, un boudin blanc, un poulet frit ou encore un Brillat-Savarin.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Printanier et gourmand : pierre à fusil, Fleurs du verger, noisettes et amandes fraîches, acacia, jonquille et églantine, lavande et gazon mouillé, poires Williams et Comice, prune, fruit de la passion, mangue, pain au lait, beurre, peau de pamplemousse

Bouche : Juteuse et énergique, déployant un volume de fruit considérable. Fruits blancs, complétés de notes plus exotiques de fruit de la passion, de jus de mangue, de kiwi, de fins amers stimulants évoquant peau de pamplemousse et citron vert. Finale très épicée

Accords mets-vins : Des gougères mais aussi des œufs brouillés au curry, un soufflé au fromage, un boudin blanc, un poulet frit ou encore un Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique