

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2020



Coup de cœur pour ce 1^{er} Cru Macherelles traçant et fuselé, offrant un équilibre d'école entre gourmandise fruitée, vivacité florale et mentholée, tension effilée et fraîcheur des agrumes. Densité de bouche, vibration minérale, énergie de tous les instants : ce 1er cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets, dans un registre particulièrement raffiné cette année.

Au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les premiers crus prestigieux des Chenevottes et des Vergers : nous sommes à deux pas des Grands Crus dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire.

Situé plutôt en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxydes de fer. Le terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité finement épicée qu'il lui donne. Les frères Bachelet ont la chance d'exploiter ici 4 petites parcelles distinctes, ce qui leur permet de capter l'identité du cru dans toutes ses nuances et sa complexité. D'autant que l'âge des vignes est très varié, de 20 ans pour les plus jeunes, jusqu'à plus de 80 ans.

Si ce terroir donne souvent des vins riches et concentrés, Benoît et Jean-Baptiste ont pu constater que le travail régulier des sols, systématique depuis le début des années 2000, tout comme le recours aux pratiques biodynamiques, avaient largement contribué à apporter à ce 1er Cru Macherelles un supplément de finesse que l'on retrouve dans ce 2020 élégant et profond.

Le nez est étiré, longiligne, tout en harmonie et en évidence. Aucune duplicité pour ce vin qui présente d'épatantes notes de miel fin, de fleurs blanches et de fruits jaunes, entre pêche et abricot. Derrière ce premier rideau se déploient des notes plus empyreumatiques de pierre frottée, complétées de quelques irrésistibles pâtisseries fines entre biscuit aux amandes et corne de gazelle subtilement parfumée d'eau de fleur d'oranger. Finesse et gourmandise : que demander de plus ?

La bouche est, elle aussi, d'une troublante délicatesse : elle demande de faire le silence, tant tout ici n'est que dentelle et sobriété. Le milieu de bouche n'en reste pas moins gourmand avec ces notes d'amande émondée, de noisette, de pêche beurrée, relevée d'un poivre gris assez doux. La texture évoque une goélette fuselée, traçant sur une mer calme. Dans un deuxième temps, la présence du fruit se renforce, avec ses saveurs salivantes et juteuses de poire, d'abricot, de mangue et d'ananas.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La finale, sertie de notes salées et fumées, est sous-tendue par des expressions rafraîchissantes de menthe sauvage, de chèvrefeuille et de verveine citronnée. Des vents frais irisent vos papilles et gonflent encore un peu plus les voiles de notre gracieuse goélette...

Ce Chassagne 1er Cru Les Macherelles est le candidat idéal pour accompagner, après quelques années de cave, homards et langoustes grillés, mais aussi quelques fromages à pâte molle comme l'Epoisses. D'autres préféreront opter pour une daurade en croûte de sel de Guérande.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fruité et énergique : noisette grillée, miel fin, fleurs blanches, une touche mentholée, fruits jaunes, entre pêche et abricot. Biscuit aux amandes et corne de gazelle subtilement parfumée de fleur d'oranger

Bouche : Une texture élégante, fuselée et énergique. Un milieu de bouche gourmand avec ces notes d'amande émondée, de noisette, de pêche beurrée, relevée d'un poivre gris assez doux. Finale fumée et fraîche, entre verveine citronnée et menthe

Accords mets-vins : Aujourd'hui langoustines poêlées ou homard grillé. Demain, des crustacés accompagnés d'un jus crémeux de carapace. Une volaille en demi-deuil ou un quasi de veau aux morilles. Epoisses. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique