

Domaine Bachelet-Monnot - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2020



Peu après leurs débuts, en 2005, Marc et Alexandre Bachelet ont pu significativement étendre leur zone de « rayonnement » : un important propriétaire de Puligny-Montrachet n'a pas hésité à faire confiance à cette jeune fratrie, en lui confiant en fermage, pour une très longue durée, plusieurs hectares de vignes plantées sur l'un des finages « stars » de la Côte d'Or, dont quelques très fameux premiers crus comme Les Folatières et Les Referts.

Ce Bourgogne, entièrement issu de parcelles situées à Puligny, dans la partie basse du finage, porte bien en lui sa noble origine, entre complexité aromatique, profondeur de texture et tension minérale. Ici, comme dans les crus les plus réputés, Marc et Alexandre soignent particulièrement le travail à la vigne, bien conscients que c'est là que se joue l'essentiel.

Travail régulier et délicat des sols, traitements limités au maximum (sans aucun produit de synthèse), ébourgeonnage et contrôle des rendements, apport de préparations naturelles issues de pratiques bio-dynamiques, vendange manuelle et tri rigoureux à la cuverie, élevage en demi-muids de 350 litres, avec très peu de bois neuf, avant un passage en cuves pour permettre au vin de s'affiner et de trouver son point d'harmonie... tout est mis en œuvre pour que ce « simple » Bourgogne reflète son terroir dans toute sa plénitude, avec énergie et précision.

Mission réussie avec ce 2020 de haute volée, dont l'envergure n'a rien à envier à bien des cuvées « Village ». On aime son nez particulièrement charmeur et expressif, où l'on perçoit d'emblée la qualité des équilibres entre sensualité gourmande et énergie acidulée. D'un côté les notes enveloppantes de noix de cajou, de poudre d'amande et de crème de pistache, de purée de pommes, de poire pochée et de pêche jaune, de confiture d'abricot ou de coing. De l'autre, la fraîcheur tonique du pamplemousse et de la clémentine, du cerfeuil anisé et de la livèche, du zeste d'orange et de la rhubarbe.

On retrouve en bouche cette belle dualité : l'entame ample et charnue, gorgée de saveurs de fruits blancs, laisse rapidement la place à une matière incisive, gainée par une acidité juteuse et expressive. On retrouve nos agrumes, plus vrais que nature, entre clémentine et jus de citron vert, complétés d'une touche de rhubarbe confite et d'une note poivrée qui prolonge la finale, laissant nos papilles électrisées par tant d'énergie.

Savoureux, actif et persistant, ce Bourgogne vous régalerait tout autant sur une poêlée de noix de pétoncles servie avec une tombée de poireaux, une terrine tiède de raie et de petits légumes, nappée d'une crème à l'oseille ou, tout simplement, des endives au jambon. Après 3 ans de cave, régalez-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

vous d'une blanquette de veau ou de volaille.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Bourgogne Côte d'Or Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Charmeur, expressif : noix de cajou, poudre d'amande, crème de pistache, purée de pommes, poire pochée, pêche jaune, confiture d'abricot ou de coing, pamplemousse, clémentine, cerfeuil anisé et livèche, zeste d'orange, une touche de rhubarbe confite

Bouche : l'entame ample et charnue, gorgée de saveurs de fruits blancs, laisse rapidement la place à une matière incisive, gainée par une acidité juteuse et expressive évoquant un jus de citron vert. Finale pleine et tonique, relevée d'une touche de poivre

Accords mets-vins : Une poêlée de noix de pétoncles servie avec une tombée de poireaux, une terrine tiède de raie et de petits légumes, nappée d'une crème à l'oseille, des endives au jambon ! Après 3 ans de cave, régalez-vous d'une blanquette de veau ou de volaille



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques