

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges Vieilles Vignes - 2020



Depuis l'arrivée des frères Marc et Alexandre Bachelet en 2005, le Domaine Bachelet-Monnot s'est considérablement développé, depuis le berceau de la famille situé à Dezize-Lès-Maranges, au sud de la Côte de Beaune. Marc et Alexandre exploitent près de 22 hectares de vignes sur les célèbres appellations de la Côte de Beaune. Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard et, bien sûr, Maranges : Marc et Alexandre Bachelet ont su propulser leurs vins, en blanc comme en rouge, aux sommets des meilleurs domaines de la Côte de Beaune.

Les frères Bachelet connaissent intimement les terroirs marno-calcaires des coteaux de Maranges et les préservent grâce à une viticulture biologique, respectueuse de la faune et la flore. Une vision engagée à la vigne comme au chai, où les vins sont travaillés de la façon la plus naturelle possible, s'inspirant de la biodynamie pour adapter les mises en bouteilles au calendrier lunaire. Privilégiant les élevages avec peu de bois neuf, le domaine Bachelet-Monnot crée de grands vins intenses et raffinés, comme nous le montre ce beau Maranges Vieilles Vignes sur l'excellent millésime 2020, un millésime bourguignon de tous les superlatifs.

Assemblant les raisins de deux parcelles de vignes plantées dans les années 1950, et vinifié avec 40% environ de grappes entières, le vin se montre aujourd'hui particulièrement séduisant et équilibré. Dès le premier nez, une sensation de velours matinée de notes évoquant la fleur de sureau, la pivoine et l'iris vous embarque joliment. On n'en reste pas là : s'égayent maintenant des expressions suaves autour de la crème de cassis, de coulis de fraise, de mûre mais aussi d'une touche acidulée d'airelle. Des parfums grisants de bâton de réglisse subliment encore ces premières impressions. Cette matière brillante et vibrante est délicatement contenue dans un habit empyreumatique soyeux, complété de quelques nuances lactiques, évoquant une crème au coulis de fruit rouge.

En bouche, l'acidité est revigorante et le jus fluide a des contours souples, aux angles arrondis. On s'étend sur l'herbe grasse et fraîche, parmi les fleurs sauvages. C'est à la fois tendre et bucolique. Le jus parfaitement ciselé est porté par des fruits rouges et noirs : le cassis, la framboise et la fraise écrasée rayonnent en milieu de bouche. L'acidité séveuse d'un pinot noir arrivé à maturité est magnifiée par un élevage subtil, apportant son lot d'épices douces. La finale saline, finement minérale, relance le jus. L'harmonie, la netteté et la tension de ce Maranges sont remarquables.

Une dinde au miel, des paupiettes de volaille farcies aux champignons, un lapin à la moutarde au cassis ou un magret de canard aux fruits rouges

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

conviendront à cet éclatant Maranges Vieilles Vignes. En fin de repas, optez pour un morbier !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges Vieilles Vignes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat brillant, assez profond

Nez : Séduisant et équilibré : fleur de sureau, pivoine, iris, crème de cassis, coulis de fraise, mûre, airelle, bâton de réglisse, habit empyreumatique soyeux, crème au coulis de fruit rouge.

Bouche : Acidité revigorante, jus fluide aux contours souples et angles arrondis, herbe grasse et fraîche, fleurs sauvages, tendre et bucolique, jus ciselé porté par des fruits rouges et noirs, épices douces. Finale saline, finement minérale, relance le jus.

Accords mets-vins : Une dinde au miel, des paupiettes de volaille farcies aux champignons, un lapin à la moutarde au cassis ou un magret de canard aux fruits rouges. En fin de repas, optez pour un morbier.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques