

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2021



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 vignerons 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 biodynamiques. 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 (sans bois neuf) 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, entre maturité gourmande, concentration épicée et fraîcheur. Passée une première touche fumée aux accents de pierre à fusil, de noisette et de sésame torréfié, on aime son nez expressif et sensuel, mêlant des notes à la fois poudrées et miellées de genêt, de mimosa, de fleur du verger et de pollen, mais aussi des fruits juteux et bien mûrs, autour de la pêche jaune, de la prune Reine-Claude. Quelques agrumes, entre citron vert et pamplemousse, soulignent la belle énergie du vin, rejoints par des notes chlorophylliennes rafraîchissantes autour de l'estragon et même d'une pointe de basilic.

L'équilibre en bouche est absolument remarquable : volume de fruit, concentration, acidité juteuse et expressive, trame empyreumatique et presque pimentée renforçant la sapidité de la fin de bouche, tout y est. On retrouve nos fruits blancs et jaunes, complétés de quelques notes acidulées de fruit de la passion, de rhubarbe et de zeste de citron. 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 piment d'Espelette viennent titiller nos papilles et relancer sans cesse ce jus dense et gourmand.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin complet, qui nous envoie ses ondes positives dans tout le corps et 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 à la crème d'estragon ou encore un Brillat-Savarin.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Frais et gourmand : pierre à fusil, noisettes, sésame torréfié, genêt, mimosa, fleur du verger, pollen, pêche jaune, prune Reine-Claude, citron vert, pamplemousse, estragon, basilic.

Bouche : Dense et intense : acidité juteuse et expressive, trame empyreumatique presque pimentée. Fruits blancs et jaunes, fruit de la passion, rhubarbe, zeste de citron, poivre vert, baie de genièvre, cardamome, piment d'Espelette. Finale sapide, épicée.

Accords mets-vins : Des gougères mais aussi des œufs brouillés au curry, un soufflé au fromage, un boudin blanc, un poulet à la crème d'estragon 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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique