

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2022



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.

Particulièrement bien né, il est issu de deux petites parcelles, respectivement de 21 et 15 ares, situées à l'est du finage de Chassagne-Montrachet, dans le très qualitatif secteur des Pierres, limitrophe de l'appellation Village. Les vignes bénéficient d'un substrat assez profond et riche en marnes qui va donner au vin son impressionnante densité de structure.

Ces vignes, âgées pour la majeure partie d'une petite quarantaine d'années, complétées de jeunes pieds plantés en 2018, font l'objet des mêmes soins que les crus les plus prestigieux du Domaine et bénéficient 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 grands 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 discrète touche fumée rappelant la pierre à fusil, on aime son nez jaillissant et voluptueux, mariant une certaine fraîcheur florale avec la gourmandise expressive d'un fruit parfaitement mûr et d'une touche biscuitée. Fleurs du verger, poudre d'amande et boudoir, acacia, chèvrefeuille et fleur d'eleagnus aux accents anisés, mais aussi la pomme Boskoop, la poire Comice, le coing, le citron confit ou le pamplemousse rose, 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 vrai délice.

La bouche est juteuse et énergique, déployant un volume de fruit considérable. On retrouve nos fruits blancs, relevés d'une puissante trame empyreumatique et épicée, rappelant le poivre noir et le gingembre confit. Il y a là de la générosité, une belle richesse en extraits secs et beaucoup d'énergie. L'expression du sol ne cesse de s'affirmer, allongeant considérablement la finale. On finit sur le poivre vert, la baie de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

genièvre et la cardamome, autant d'épices qui ne cessent de relancer ce jus dense et gourmand.

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, des crevettes en tempura relevées d'un peu de poivre Sichuan, ou encore un poulet frit au citron. En fin de repas, misez sur un Brillat-Savarin.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : jaillissant et voluptueux : pierre à fusil, fleurs du verger, poudre d'amande, boudoir, acacia, chèvrefeuille et fleur d'eleagnus aux accents anisés, pomme Boskoop, poire Comice, coing, citron confit, pamplemousse rose, pain au lait, beurre manié.

Bouche : dense, gourmande, juteuse, énergique, volume de fruit considérable, fruits blancs relevés d'une puissante trame empyreumatique et épicée, belle richesse en extraits secs, beaucoup d'énergie. Longue finale épicée (poivre vert, baie de genièvre, cardamome)

Accords mets-vins : des gougères bien sûr, mais aussi des œufs brouillés au curry, des crevettes en tempura relevées d'un peu de poivre Sichuan, ou encore un poulet frit au citron. En fin de repas, misez sur un Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique