

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2022



Voici une des cuvées emblématiques des frères Bachelet, le fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières, un simple « village » qui a pourtant tous les attributs d'un premier cru, en termes de complexité harmonieuse, de profondeur et d'intensité. Disons-le tout net : ce 2022 est un des sommets du millésime chez les Bachelet. Plus indispensable que jamais, il procure une sensation d'harmonie et de plénitude qui nous conduit tout droit vers le nirvana.

Il faut dire que ce Chassagne est né sous les meilleurs auspices : ce petit climat occupe un replat très caillouteux en surface, au sol argilo-calcaire assez profond, juste en contrebas du Grand Cru Bâtard-Montrachet. Cette proximité immédiate se ressent de bout en bout de la dégustation.

La famille Bachelet a compris depuis bien longtemps que les vignes, bénéficiant de sols de bas de coteau en bien des points similaires à ceux du prestigieux voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge très respectable de plus de 50 ans, elles ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de ce substrat de premier ordre. Le respect absolu de la plante, de la biodiversité, et la biodynamie chère aux frères Bachelet prennent ici tout leur sens.

Energie du sol, vitalité, dynamisme et équilibre, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. Ce qui frappe le plus sur ce superbe millésime 2022, c'est la sensation d'harmonie que le vin dégage, entre fraîcheur et gourmandise. Ici, tout semble déjà parfaitement en place, imbriquant dans la plus pure élégance les fleurs, les fruits, les agrumes, les épices et la pierre.

Pêche blanche, poire, pomme Reinette et noisette, fleur de citronnier, verveine, citronnelle, cerfeuil et feuille de menthe, baie de genièvre, poivre vert et cardamome, zeste d'orange, mandarine et pamplemousse, poudre de marbre et craie : tout y est, parfaitement imbriqué, avec la même justesse et la même précision au nez qu'en bouche.

C'est une leçon d'équilibre que cet Encégnières nous donne, une leçon d'énergie et de puissance fuselée, de profondeur et de dynamisme, de charme fruité et de percussion minérale, saline et empyreumatique. Entre douceur réconfortante d'un paysage bucolique, aux couleurs estivales, et force de la roche-mère, ce Chassagne-Montrachet nous épate de bout en bout.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Idéal sur un bar en croûte de sel, des huîtres gratinées ou des langoustines rôties accompagnées d'une délicate sauce au curry.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : pêche blanche, poire, pomme
Reinette et noisette, fleur de citronnier,
verveine, citronnelle, cerfeuil et feuille de
menthe, baie de genièvre, poivre vert et
cardamome, zeste d'orange, mandarine
et pamplemousse, poudre de marbre et
craie.

Bouche : fraîcheur et gourmandise,
harmonie : tout semble déjà parfaitement
en place, imbriquant dans la plus pure
élégance les fleurs, les fruits, les
agrumes, les épices et la pierre.

Accords mets-vins : Un bar en croûte de
sel, des huîtres gratinées ou des
langoustines rôties accompagnées d'une
délicate sauce au curry.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique