

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2022



Coup de cœur pour ce 1er Cru Macherelles à la fois tonique et extraordinairement sensuel, offrant un équilibre d'école entre la chair gourmande et texturée des fruits estivaux, sa fraîcheur florale et mentholée, une tension effilée et l'élan des agrumes. Densité de bouche, vibration minérale, énergie de tous les instants : ce 1er cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets, dans un registre particulièrement équilibré.

Au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les premiers crus prestigieux des Chenevottes et des Vergers : nous sommes à deux pas des Grands Crus dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire.

Situé plutôt en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxydes de fer. Le terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité finement épicée qu'il lui donne. Les frères Bachelet ont la chance d'exploiter ici 4 petites parcelles distinctes, ce qui leur permet de capter l'identité du cru dans toutes ses nuances et sa complexité. D'autant que l'âge des vignes est très varié, de 20 ans pour les plus jeunes, jusqu'à plus de 80 ans.

Si ce terroir donne souvent des vins riches et concentrés, Benoît et Jean-Baptiste ont pu constater que le travail régulier des sols, systématique depuis le début des années 2000, tout comme le recours aux pratiques biodynamiques, avaient largement contribué à apporter à ce 1er Cru Macherelles un supplément de finesse et d'énergie que l'on retrouve dans ce 2022 aux équilibres somptueux.

Le nez s'ouvre dans un registre plutôt frais et aérien autour de parfums de pomme Granny, de chèvrefeuille, de badiane et de fenouil. Progressivement, des fruits plus estivaux, suaves et gourmands, gagnent du terrain, autour de notes de gelée de coing, de poire Williams et de prune jaune, rejointe par une douce touche de jasmin. Derrière ce premier rideau se déploie une dimension plus empyreumatique de pierre à fusil, complétée de quelques irrésistibles parfums d'huile de noisette, de biscuit aux amandes et de corne de gazelle subtilement parfumée d'extrait de fleur d'oranger. Finesse, énergie et gourmandise : que demander de plus ?

La bouche offre, elle aussi, un remarquable équilibre entre une entame ample, presque huileuse, gorgée de saveurs de fruits blancs pochés ou de coulis de mirabelle, et une trame citronnée qui agit très efficacement à la relance. Le milieu de bouche n'en reste pas moins gourmand avec ces

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

notes d'amande émondée, de pêche beurrée, d'ananas, relevées d'une once de poivre blanc. On pense à un grand catamaran, grande voile gonflée par les alizés, filant sur une mer calme. La finale, sertie de notes salées et fumées, est sous-tendue par des expressions rafraîchissantes de menthe sauvage et de citron confit.

Ce Chassagne 1er Cru Les Macherelles sera le candidat idéal pour accompagner, après quelques années de cave, des ravioles de langoustines ou un homard en sauce, mais aussi quelques fromages à pâte molle comme l'Epoisses. Autre option, une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême aux champignons.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : fin, énergique et gourmand :
pomme Granny, chèvrefeuille, badiane,
fenouil, gelée de coing, poire Williams,
prune jaune, jasmin, pierre à fusil, huile
de noisette, biscuit aux amandes, corne
de gazelle parfumée d'eau de fleur
d'oranger.

Bouche : entame ample, presque
huileuse, saveurs de fruits blancs pochés
ou de coulis de mirabelle, trame
citronnée. Amande émondée, pêche
beurrée, ananas, relevés de poivre blanc.
Finale salée et fumée, sous-tendue par la
menthe sauvage et le citron confit.

Accords mets-vins : après quelques
années de cave, des ravioles de
langoustines ou un homard en sauce,
quelques fromages à pâte molle comme
l'Époisses. Autre option, une volaille de
Bresse pochée et sa sauce suprême aux
champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique