

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Macherelles - 2015



Avec ce millésime 2015, ce 1^{er} Cru Macherelles nous semble avoir encore franchi un cap : on passe de l'excellent à l'indispensable ! Situé au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les premiers crus des Chenevottes et des Vergers : nous sommes à deux pas du mont mythique dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire...

Situé en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxyde de fer. Ce terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité finement épicée qu'il lui donne. D'autant que les quatre parcelles exploitées ici par les Bachelet font la part belle aux vieilles vignes, jusqu'à 80 ans d'âge.

On le sait, les frères Bachelet excellent particulièrement à donner à leurs Chassagne-Montrachet une race et une intensité hors du commun. Ce 1^{er} Cru Les Macherelles 2015 en fait une fois encore l'éclatante démonstration. Après ce long élevage (plus de 20 mois au total) d'une précision d'horloger, qui s'intègre parfaitement au fruit, le vin révèle son profil de très grand Chassagne, certes puissant mais toujours aérien et élégant !

Le bouquet, subtil et diaphane au démarrage, ne cesse de s'intensifier à mesure que le vin s'aère : on voyage entre la violette, le lilas et autres fleurs blanches, la coquille d'œuf, la pierre chaude, la cire d'abeille, d'irrésistibles arômes de crème fouettée, la poire, le poivre blanc, des touches finement épicées évoquant l'estragon, le wasabi ou le gingembre frais... L'élasticité en bouche est splendide : on a l'impression d'un jus nourrissant qui danse sur nos papilles, c'est long, c'est intense et ça donne une sensation de plénitude.

Avec ce Premier Cru Les Macherelles, on assiste à la rencontre exceptionnelle d'un terroir et d'un millésime, sublimée par deux grands vigneron ! Il y a de quoi saliver à l'idée de l'ouvrir après quelques années en cave pour accompagner un turbot sauce hollandaise, des tagliatelles fraîches aux noix de pétoncle de Vendée, ou une blanquette de volaille...

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Macherelles - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Subtil aérien puis intense. Violette, lilas et autres fleurs blanches, coquille d'œuf, pierre chaude, cire d'abeille, crème fouettée, poire, poivre blanc, des touches finement épicées évoquant l'estragon, le wasabi ou le gingembre frais

Bouche : Fraîcheur et intensité. Superbe élasticité : le fruit danse sur le palais. Très long, très intense, très minéral en finale. Sensation de plénitude.

Accords mets-vins : Sole meunière, langoustines au jus crémé. Tagliatelles aux noix de pétoncle. Plus tard, une volaille en demi-deuil ou un quasi de veau aux morilles. Brie.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique