

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2015



Sur ce beau millésime 2015, les frères Bachelet ont décidé de gâter les membres de la Route des Blancs, et c'est heureux ! Voici donc pour la première fois sur notre site une de leurs cuvées emblématiques, le fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières ! Et quel Chassagne ! D'une force tellurique et d'une profondeur abyssale... pour un simple « village » !

Il faut dire que ce Chassagne est né sous les meilleurs auspices : ce petit climat occupe un replat très caillouteux juste au-dessous 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 ici de sols très similaires à ceux de l'imposant voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge moyen de plus de 45 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 bio-dynamie chère aux frères Bachelet, prennent ici tout leur sens.

Energie du sol, vitalité, dynamisme, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. On adore son équilibre entre une structure ample, une matière généreuse et l'élégance suprême de son bouquet, mêlant, dans la plus parfaite harmonie, le mimosa, la violette, le miel, le nougat, le poivre, le bâton de réglisse et les fruits blancs et jaunes... En bouche, le vin est très complet, avec ce fruit éclatant, ce jus explosif et ce dynamisme omniprésent, comme si le vin prenait le contrôle de vos papilles et de votre esprit. La finale est largement à la hauteur, longue, pleine et vibratoire.

Une association gastronomique pour finir ? Sans hésiter, des langoustines : juste poêlées et saupoudrées de quelques zestes aujourd'hui, rôties, accompagnées d'une émulsion crémée et de copeaux de truffe demain !

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très élégant : mimosa, violette, miel d'acacia, nougat, poivre, bâton de réglisse, fruits blancs, une touche d'agrumes et de mangue, pierre frottée.

Bouche : Complet, avec ce fruit éclatant, ce jus explosif et ce dynamisme omniprésent. La finale est longue, pleine et vibratoire. Grosse allonge pour un "village".

Accords mets-vins : Des langoustines sous toutes leurs formes : en tempura aujourd'hui, avec une sauce légère au yuzu. Rôties, avec quelques copeaux de truffe d'ici quelques années.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique