

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2015



Ce Premier Cru du sud du finage de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, fut longtemps majoritairement dévolu au pinot noir. Si les Bachelet y produisent d'excellents rouges, ils nous montrent avec brio combien le chardonnay peut aussi s'y épanouir, dans un registre puissant et sensuel.

Situées plutôt en bas de coteau, où les sols sont plus profonds, marneux et argileux, les vignes affichent un âge respectable (50 ans) qui leur permet d'aller puiser en profondeur dans le sous-sol calcaire, les éléments minéraux que l'on retrouve dans le vin.

Ce Boudriotte est très typé « Chassagne » : ample, dense et terriblement gourmand, il n'en conserve pas moins une belle vibration minérale que les frères Bachelet parviennent à capter et retranscrire avec une précision et une dextérité épatantes.

Au nez comme en bouche, l'équilibre est impeccable : fruit croquant d'un côté, vraie fraîcheur minérale de l'autre. Fines notes fleuries, de la rose blanche jusqu'au lys, auxquelles répondent de délicieux arômes évoquant le miel, les calissons d'Aix, la poire compotée, la figue rôtie et l'abricot.

Complet et nourrissant, mais toujours dynamique et distingué, ce 1er Cru Boudriotte joue clairement dans la cour des Grands. C'est évidemment un superbe vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur un grenadin de veau crémé aux girolles ou une poule au riz ! Belle garde assurée.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Rose blanche, lys. Très beau fruit, autour de la pomme compotée, de la figue rôtie, de l'abricot. Une touche d'agrumes. Notes minérales un peu fumées. Miel d'acacia. Calisson d'Aix. Une touche poivrée.

Bouche : Dense et gourmande. Belle matière ample, mais jamais lourde. Beaucoup de gourmandise. Belle finale ciselée, sur les agrumes et une touche salée. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, homard rôti et jus de palourde crémé. Grenadin de veau aux girolles. Ravioles aux morilles. Poule au riz. Vieux comté.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique