

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2016 - blanc



Percussion minérale de premier ordre et gourmandise irrésistible en bouche, ce 1^{er} cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets. Une seule mauvaise nouvelle : les parcelles exploitées ici par les Bachelet ont subi le gel de plein fouet et la récolte fut finalement diminuée de près de près de 90% par rapport à l'année précédente ! Situé 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 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. C'est d'autant plus vrai en 2016 que les très faibles rendements ont donné un fruit d'une concentration hors du commun. Après un long élevage (plus de 20 mois au total) d'une précision d'horloger, qui s'intègre parfaitement au fruit et à l'expression du sol, le vin révèle son profil de très grand Chassagne, à la fois puissant, sensuel et intensément minéral !

Le bouquet, subtil et diaphane au démarrage, a besoin d'une bonne aération pour se livrer pleinement : on voyage entre la violette, le jasmin et les fleurs blanches, la coquille d'œuf et le marbre pilé. Mais aussi des notes d'herbes fines, jusqu'au romarin, et une touche rafraîchissante de zeste de citron. C'est en bouche que la sensualité et la concentration du millésime se révèlent avec éclat. Marmelade, mandarine rôtie, fruits blancs bien mûrs (poire, pêche), œufs au lait, sucre d'orge, une touche de pain d'épices et de miel : la sophistication gourmande des saveurs qui s'entremêlent emmène le vin dans un registre résolument hédoniste ! La sensation de plénitude que finit de provoquer en nous sa finale interminable est tout simplement délicieuse.

Avec ce Premier Cru Les Macherelles, on assiste à la rencontre exceptionnelle d'un grand terroir et d'un millésime puissant, sublimée par deux vigneron particulièrement inspirés ! Il y a de quoi saliver à l'idée de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'ouvrir après quelques années en cave pour accompagner un turbot
sauce hollandaise ou un risotto aux noix de Saint-Jacques...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client (Récolte très déficitaire)

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Floral et diaphane : violette, jasmin et fleurs blanches, coquille d'œuf et marbre pilé. Mais aussi des notes d'herbes fines, jusqu'au romarin, et une touche rafraîchissante de zeste de citron.

Bouche : Sensuelle et concentrée, très gourmande sur un fruit splendide : mandarine rôtie, fruits blancs bien mûrs (poire, pêche), œufs au lait, sucre d'orge, pain d'épices et de miel.
Finale interminable.

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 :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée
(1 à 2h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique