Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2013 - blanc



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

Situées plutôt en bas de coteau, où les sols sont plus profonds et argileux, les vignes affichent ici une cinquantaine d'années, âge respectable qu'il leur a permis d'aller puiser en profondeur les éléments minéraux, dans le sous-sol calcaire.

Ce Chassagne-Montrachet trouve au final un parfait équilibre entre, d'un côté, la pureté et la fraîcheur minérale et, de l'autre, la densité de matière du fruit et du sol. La bouche est « nourrissante », charnue, gorgée d'un fruit très gourmand (pomme, abricot, fruits exotiques).

Mais ici, ni rondeur, ni lourdeur : la gourmandise laisse ensuite la place à une superbe trame minérale, ciselée et délicate. Comme toujours avec les vins des frères Bachelet, la finale possède une allonge phénoménale… et le palais en redemande !

La Boudriotte est évidemment un superbe vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un poisson poché ou un bar rôti, excellent demain sur un grenadin de veau 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 - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fleurs blanches. Très beau fruit, autour de la pomme, de l'abricot, de la mangue. Notes minérales un peu fumées. Miel d'acacia.

Bouche : Dense et gourmande. Belle matière ample, mais jamais lourde. Beaucoup de gourmandise. Belle finale ciselée, minérale. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Homard rôti et jus de palourde crémé. Grenadin de veau aux girolles. Ravioles aux morilles. Vieux comté.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques