

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2019 - blanc

Elégance et vivacité pour ce Macherelles de haut vol. S'il démarre sur la gourmandise et l'éclat juteux de la pêche et de la mangue, il s'élève rapidement dans un registre aérien, frais et épicé. Densité de bouche, superbe percussion minérale, énergie de tous les instants : ce 1er cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets.

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 des Grands Crus dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire...

Situé plutôt en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxydes de fer. Ce terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité finement épicée qu'il lui donne. Les frères Bachelet ont la chance d'exploiter ici 4 petites parcelles distinctes, ce qui leur permet de capter l'identité du cru dans toutes ses nuances et sa complexité. D'autant que l'âge des vignes est très varié, de 20 ans pour les plus jeunes, jusqu'à plus de 80 ans !

Si ce terroir donne souvent des vins riches et concentrés, Benoît et Jean-Baptiste ont pu constater (et nous avec eux !) que le travail régulier des sols, systématique depuis le début des années 2000, tout comme le recours aux pratiques bio-dynamiques, avaient largement contribué à apporter à ce 1er Cru Macherelles un supplément de finesse et surtout une sensation d'énergie, de fougue même, que l'on retrouve dans ce 2018 au bouquet jaillissant.

Fort d'une qualité exceptionnelle des raisins à la vendange et après un long élevage (près de deux années au total) d'une précision d'horloger, qui s'intègre parfaitement au fruit et à l'expression du sol, le vin révèle aujourd'hui son profil de très grand Chassagne, à la fois puissant, enveloppant, tonique et intense !

Le bouquet affiche d'abord l'éclat d'un fruit sain et juteux, sur des évocations gourmandes de pêche jaune et de mangue. Mais, très vite, c'est bien un concentré de fraîcheur et d'énergie qui semble jaillir du verre. On croise des notes de thé au jasmin, de vétiver, de bâton de réglisse, de riqlès, de zestes d'orange et de mandarine... mâtinées d'une délicate touche fumée puis saline tout droit venue des sols calcaires.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le vin confirme en bouche toute sa classe : avec ses fruit blancs et jaunes juteux, avec ses agrumes tous plus excitants les uns que les autres, avec sa dimension poivrée, avec sa densité et sa finale puissante, avec sa persistance hors du commun, ce Chassagne 1er Cru Les Macherelles vous emmènera très loin et très haut. Et pour longtemps ! Le candidat idéal pour accompagner à table quelques gros crustacés, grillés aujourd'hui, en sauce demain ! A vos pinces !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fruité et énergique : pêche jaune, mangue. Thé au jasmin, vétiver, bâton de réglisse, riqlès. Des zestes d'orange et de mandarine. Une touche fumée. Gros sel de mer.

Bouche : Dense et concentrée autour de fruits blancs et jaunes juteux, et des agrumes tous plus excitants les uns que les autres. Une trame minérale omniprésente, avec cette persistance hors du commun.

Accords mets-vins : Aujourd'hui langoustines poêlées ou homard grillé. Demain, des crustacés accompagnés d'un jus crémeux de carapace. Une volaille en demi-deuil ou un quasi veau aux morilles. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique