

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Chassagne-Montrachet Blanchot-Dessous - 2021 - blanc



Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer aujourd'hui ce tout nouveau joyau signé Jean-Baptiste Ponsot, sa première incursion au cœur de la Côte de Beaune, à Chassagne-Montrachet.

Jean-Baptiste n'a pas hésité longtemps lorsque cette opportunité rarissime s'est présentée à lui, au début de l'année 2021. Acquérir une petite parcelle de vignes conduites en bio sur un excellent terroir de Chassagne, idéalement situé au bas du coteau des Grands Crus : Blanchot-Dessous. Un climat du nord du finage, particulièrement bien entouré : ses voisins directs ne sont autres que le Criots-Bâtard-Montrachet, le plus petit et l'un des plus recherchés Grands Crus bourguignon, et le Premier Cru Blanchot-Dessus. Un climat qui a bien failli être classé lui aussi en Grand Cru, dans les années 1930, sous le nom de Blanchot-Bâtard-Montrachet avant que cette idée ne soit finalement abandonnée...

Bien sûr, sur les Blanchot-Dessous, les sols sont un peu plus profonds et argileux, mais la parenté d'exposition et de substrat avec ses deux prestigieux voisins est évidente. Cette vigne, plantée en 2014 sur un peu moins de 8 ares, est conduite en bio depuis le début. Jean-Baptiste a donc eu la chance de récupérer un bon matériel végétal et des sols sains. Ne lui restait plus qu'à apprivoiser ce terroir qui le fait rêver depuis longtemps.

En goûtant ce tout premier millésime, élevé un an en fût (avec un bon tiers de bois neuf) puis 3 mois en cuves, afin que le vin finisse de s'homogénéiser tout en regagnant en tension, on se dit que le défi est brillamment relevé ! Jean-Baptiste signe un vin ample, texturé et gourmand, traversé de bout en bout d'une empreinte minérale pierreuse et épicée.

Fleurs blanches et éclats d'amande blanchie précèdent un cœur de fruits blancs et de fruits à noyau bien mûrs où l'on reconnaît la poire, la pêche délicatement vanillée, la prune jaune et un soupçon d'abricot. Une note plus empyreumatique de pierre à fusil s'élève du verre, précédant des arômes stimulants d'écorce d'agrumes, pamplemousse et orange en tête.

En bouche, on aime la texture ample, enveloppante, gorgée de saveurs de fruits blancs finement beurrés, relevés de notes plus toniques et acidulées évoquant la baie de genièvre, un poivre citronné (on pense au poivre Timut) et les écorces d'agrumes. La finale de belle envergure, aux accents

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empyreumatiques, nous plonge dans les calcaires.

Un vin ample et profond, clairement taillé pour une gastronomie sensuelle et généreuse, plus ou moins épicée. On pense à une blanquette de lotte au safran, un turbot accompagné d'une sauce béarnaise, ou encore un curry doux de gambas au lait de coco.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Chassagne-Montrachet Blanchot-Dessous - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Voluptueux, expressif : amande blanchie, beurre manié, fleurs blanches suaves, poire, pêche délicatement vanillée, prune jaune, un soupçon d'abricot. Zeste de pamplemousse et d'orange

Bouche : Harmonieuse et profonde, texture souple, mûre et satinée, de succulentes saveurs de fruits blancs beurrés et de fruits à noyau. Une touche de poivre citronné relève le milieu de bouche. Finale au grain pierreux et salin. Belle longueur

Accords mets-vins : Une blanquette de lotte au safran, un turbot accompagné d'une sauce béarnaise, ou encore d'un curry doux de gambas au lait de coco



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique