

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Chassagne-Montrachet Blanchot-Dessous - 2022 - blanc



Nous ne boudons pas notre plaisir en vous proposant aujourd'hui le deuxième millésime de cette pépite confidentielle signée Jean-Baptiste Ponsot, une incursion parfaitement maîtrisée et enthousiasmante 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 bourguignons, et le fameux 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 à peine 7 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 deuxième 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 et voluptueux, invitant à voyager dans des jardins luxuriants, entre fruits chatoyants, gorgés de suc, et parfums d'épices. C'est un pur régal.

Dès la robe aux éclatants reflets d'or, la sensualité est palpable : de voluptueux et gourmands parfums de miel et de beurre manié précèdent la poire pochée, la pêche finement caramélisée, la pâte de fruit à l'orange et à la mandarine. On pense aussi à un jus d'ananas et à une délicieuse mangue rôtie. Autant de fruits enrobés d'un voile d'épices douces, complexes et envoûtantes, où l'on reconnaît la badiane, le cumin, un safran délicat, un mélange oriental tout aussi sophistiqué rappelant le ras el-hanout, un poivre aux accents mentholés.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Mais c'est en bouche que la volupté du propos atteint son paroxysme : on rougit de plaisir en laissant cette matière ample et veloutée envahir nos papilles. On se délecte de saveurs de coulis de mangue et d'ananas, de confiture d'abricot ou de mirabelle, de pêche jaune flambée et de chausson aux pommes. Autant de saveurs dynamisées par une touche d'orange sanguine et quelques notes poivrées et safranées. Du gras, de la texture, mais jamais de lourdeur : le jus ruisselle maintenant sur le palais, savoureux, dynamique. La finale semble vouloir transmettre la puissante vibration du sol au corps tout entier. Le terroir triomphe, la justesse de la maturité du fruit tout autant, sans parler de l'élevage, d'une remarquable maîtrise.

Pour son deuxième millésime seulement, Jean-Baptiste signe un très grand vin, qui confirme, pour celles et ceux qui ne le sauraient pas encore, que le climat des Blanchots-Dessous est un grand terroir de Chassagne. Après 3 ans de cave, il sublimera un turbot rôti et sa sauce hollandaise, un homard au beurre d'estragon. Plus tard encore, optez pour un chapon de Bresse aux cèpes. Superbe.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Chassagne-Montrachet Blanchot-Dessous - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Voluptueux, gourmand : miel, beurre manié, poire pochée, pêche caramélisée, pâte de fruit à l'orange et à la mandarine, jus d'ananas, mangue rôtie, badiane, cumin, safran, ras el-hanout, poivre aux accents mentholés.

Bouche : Matière ample et veloutée, coulis de mangue, d'ananas, confiture d'abricot, de mirabelle, pêche jaune flambée, chausson aux pommes, orange sanguine, notes poivrées, safranées, jus savoureux, dynamique. Finale transmettant la puissante vibration du sol.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave, il sublimerait un turbot rôti et sa sauce hollandaise, un homard au beurre d'estragon. Plus tard encore, optez pour un chapon de Bresse aux cèpes. Superbe.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique