

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2022 - blanc



Ce Premier Cru du sud du finage de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, fut longtemps majoritairement dévolu au pinot noir. Si les Bachelet y produisent d'excellents rouges, ils nous montrent avec brio combien le chardonnay peut aussi s'y épanouir, dans un registre ample, charmeur et éminemment sensuel. Cette année, on monte encore d'un cran dans la puissance et l'intensité d'expression du sol : la roche et le fruit mûr semblent être véritablement entrés en fusion, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Situées plutôt en bas de coteau (sur le lieu-dit Les Chaumes), où les sols sont plus profonds, marneux et argileux, les vieilles vignes affichent un âge plus que respectable. Plantées en 1946 par l'arrière-grand-père de Benoît et Jean-Baptiste, elles sont capables d'aller puiser très en profondeur dans le sous-sol calcaire, la fraîcheur et la tension qui font la différence.

Au premier nez, c'est bien la présence de la roche calcaire qui s'offre au premier plan, sur des notes de pierre chaude, de pierre à fusil, complétées d'une touche épicée rappelant le clou de girofle. Vient ensuite une dimension saline et finement iodée, hommage au lointain passé maritime du lieu : elle apporte une agréable sensation de fraîcheur. La volupté et la gourmandise de fruits estivaux, gorgés de sucres, s'installent ensuite pour ne plus nous lâcher. On se régale de notes de coulis de fruits jaunes, de gelée de coing, de pêche finement beurrée, mais aussi d'huile d'amande douce et de nougat. Cette sensualité s'accompagne d'une dimension florale, entre chèvrefeuille et camomille, et de quelques épices délicates qui planent au-dessus du verre : on pense au curcuma, à la noix de muscade et au safran.

La bouche, encore massive, révèle une ampleur considérable. Charnue, texturée, son noyau dense de fruits blanc et jaunes est encadré par une trame épicée stimulante et une structure quasiment tannique venue des sols. Elle demandera quelques années de cave pour se délier. Mais on ressent déjà l'énorme complexité sous-jacente que lui ont donnée ces très vieilles vignes. Quant à la persistance, elle est impressionnante !

Voici évidemment un grand vin de gastronomie, qui sera parfait sur un poisson poché ou un turbot rôti, ou tout aussi excellent sur une blanquette de lotte safranée ou des ris de veau aux giroles ! Enorme potentiel pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ce magnifique Chassagne 1er cru La Boudriotte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : minéral puis voluptueux : pierre chaude, pierre à fusil, clou de girofle, dimension saline et iodée, coulis de fruits jaunes, gelée de coing, pêche beurrée, huile d'amande douce, nougat, chèvrefeuille, camomille, curcuma, noix de muscade, safran.

Bouche : encore massive, révèle une ampleur considérable. Charnue, texturée, son noyau dense de fruits blanc et jaunes est encadré par une trame épicée stimulante et une structure quasiment tannique venue des sols.

Accords mets-vins : sur un poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur une blanquette de lotte ou des ris de veau aux girolles !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique