

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer quelques bouteilles de cette cuvée confidentielle mais indispensable, qui développe une complexité aromatique et un volume de bouche absolument incroyables pour un régional. Un « simple » Bourgogne ? Non, un « grand » Bourgogne !

Chez les Bachelet, on ne s'arrête jamais au prestige de l'appellation : il n'y a pas de petit vin ici, seulement des vins ancrés dans leur terroir, capables de donner beaucoup de plaisir et de traverser le temps comme peu y parviennent. Ce Bourgogne 2023 en apporte une nouvelle démonstration éclatante.

Issu de deux petites parcelles situées à l'est de Chassagne-Montrachet, dans le très qualitatif secteur des Pierres, il bénéficie d'un substrat profond et riche en marnes qui donne au vin sa densité de structure. Les vignes, d'une quarantaine d'années pour l'essentiel, complétées par de jeunes plants de 2018, sont travaillées avec les mêmes exigences biodynamiques que les crus du domaine. L'élevage long – près de deux ans, dont 18 mois en grands fûts puis 5 mois en cuve – fait partie intégrante de la signature Bachelet : il affine, il tend, il dynamise.

En 2023, le vin affiche un profil lumineux, d'une finesse aromatique rare à ce niveau. Après une robe éclatante rappelant un jus de citron vert brillant, le nez se livre dans un registre à la fois mûr et vertical : un bouquet délicat de fleurs blanches, de muguet et de jonquille, se mêle à la pêche blanche en coulis, à la poire, entre Comice et Williams, et à une fraîcheur subtilement mentholée, rappelant l'extract d'eucalyptus. S'élèvent ensuite de doux parfums d'anis, de lavande, de violette, complétés par quelques herbes fines comme la sauge, la coriandre ou le cerfeuil. Né à Chassagne, c'est pourtant bien vers Puligny que cet étonnant Bourgogne regarde cette année, avec cette pureté florale et ce raffinement minéral qui en étonneront plus d'un.

On poursuit sur le chemin de la délicatesse, du raffinement dans une bouche soyeuse qui projette immédiatement une multitude d'épices. On pense au poivre blanc et au poivre Sichuan, au safran, à une poudre de curry raffinée. La salinité vibrante que l'on ressent sur la langue rappelle le sel gemme. Les fruits blancs dominant, autour d'une pomme acidulée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et d'une déclinaison de poires, complétés de saveurs de prune et de mirabelle, d'anone et même d'une touche évoquant une gelée d'abricot. La rétro-olfaction est riche, ample, débordante d'énergie et de gourmandise, avec cette impression d'avoir beaucoup plus qu'un "régional" dans le verre. Une impression qui ne nous a jamais quittés !

La finale séduit par sa tension, son allonge et sa précision. Elle persiste longuement, vibrante, épicée, portée par une note empyreumatique qui embrase doucement le palais. Poivre et sel dialoguent sans cesse, renforçant la sapidité d'un jus dense et vivant. Notre enthousiasme est total !

On pourra le boire dès aujourd'hui et pour de longues années, sur des plats chauds plutôt que froids : des œufs brouillés au curry, un boudin blanc poêlé (truffé ou non) accompagné de quelques gnocchis crémeux, un vol-au-vent à la volaille et champignons. Et l'on se dit déjà que ce millésime commence très fort — ce qui n'étonnera personne chez les connaisseurs des vins signés Jean-Claude Bachelet.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : mûr et vertical : muguet, jonquille, pêche blanche en coulis, poire entre Comice et Williams, extrait d'eucalyptus, anis, lavande, violette, sauge, coriandre, cerfeuil.

Bouche : Soyeuse, poivre blanc et Sichuan, safran, poudre de curry, sel gemme, pomme, déclinaison de poires, prune, mirabelle, d'anone, gelée d'abricot. La rétro-olfaction est riche, ample, débordante d'énergie et de gourmandise.

Accords mets-vins : sur des plats chauds plutôt que froids : des œufs brouillés au curry, un boudin blanc poêlé (truffé ou non) accompagné de quelques gnocchis crémeux, un vol-au-vent à la volaille et champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique