

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2023 - blanc



Les frères Bachelet signent une nouvelle fois l'une des expressions les plus abouties de ce climat enchanteur situé juste en contrebas du Grand Cru Bâtard-Montrachet. Les Encégnières, malgré leur statut de « simple village », possèdent depuis longtemps les attributs d'un premier cru : profondeur, puissance maîtrisée, harmonie naturelle et une énergie minérale qui semble jaillir du sol.

Les vieilles vignes de plus de cinquante ans, parfaitement enracinées dans ce replat argilo-calcaire caillouteux, confèrent au vin une densité et une précision rares, que l'élevage long et soigné des Bachelet sublime avec constance.

En 2023, le vin séduit d'emblée par une fraîcheur plus affirmée que l'année précédente, tout en conservant cette sensualité enveloppante qui fait la signature de la cuvée. Le premier nez séduit par sa verticalité et son élégance : une poire magnifique, la pêche blanche ourlée d'une nuance de pêche de vigne, une fine note réglissée et une violette fraîche qui semble littéralement descendre des hauteurs du vignoble.

L'aromatique se déploie en couches successives : une veine délicatement résineuse et camphrée, entre encens et musc, une note fumée subtile rappelant l'encensoir d'une vieille église romane, puis une atmosphère de plus en plus gourmande, au fil de l'aération. Frangipane, anis de Flavigny, financier, madeleine tiède légèrement citronnée, tartes fines aux pommes ou aux poires, sucre glace et dragées aux amandes viennent enrichir une composition olfactive d'une rare poésie.

La bouche prolonge cette impression de raffinement avec une ampleur souple, portée par un fruit abondant qui s'accompagne immédiatement d'une large palette épicée. Jus ou coulis de poire, pomme délicatement pimentée, orange et clémentine relevées d'un poivre de Sichuan intense, prunes jaunes comme flambées au curry de Madras et agrumes lumineux forment un tableau vibrant. Les herbes fines — coriandre fraîche, menthe poivrée et aneth — apportent leur fraîcheur aromatique, tandis que safran et sel gemme insufflent une énergie pénétrante à l'ensemble.

La finale séduit par son équilibre : l'empyreumatisme, présent mais

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaitement maîtrisé, cadre une matière à la maturité impeccable. La persistance, longue et profonde, évoque la pulpe et le marc du raisin mêlés à la résonance tellurique d'une roche dense, qui témoigne de l'enracinement profond des vieilles vignes. Un Encégnières de grande tenue, à la fois suave, floral, épicé et minéral, qui impressionne par son intensité sereine.

Trois années de cave lui permettront de briller sur une sole grillée et sa purée de pommes de terre, ou un saumon à l'oseille à la façon des Troisgros. Dans cinq ans, il sublimera des ris de veau poêlés aux girolles, une barbue sauce béarnaise ou encore des coquilles Saint-Jacques à la crème et au curry.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : poire, pêche blanche et de vigne, note réglissée, violette, touche résineuse et camphrée (encens, musc), note fumée (encensoir), frangipane, anis de Flavigny, financier, madeleine citronnée, tartes fines aux pommes ou aux poires, sucre glace ...

Bouche : Ample, jus ou coulis de poire, pomme pimentée, orange, clémentine, poivre Sichuan, prunes jaunes, curry de Madras, agrumes, coriandre fraîche, menthe poivrée, aneth, safran, sel gemme, Longue finale profonde et empyreumatique.

Accords mets-vins : Dans 3 ans sur une sole grillée et sa purée de pommes de terre, un saumon à l'oseille à la façon des Troisgros. Dans 5 ans, des ris de veau poêlés aux girolles, une barbue sauce béarnaise ou des coquilles Saint-Jacques à la crème et au curry.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique