

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2023 - blanc



Coup de cœur pour ce 1er Cru Macherelles à la fois vif et extraordinairement sensuel, offrant un équilibre d'école entre la chair gourmande et texturée des fruits estivaux, sa fraîcheur florale et mentholée, une tension effilée et l'élan des agrumes. Densité de bouche, vibration minérale, énergie de tous les instants : ce 1er cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets, dans un registre particulièrement équilibré.

Au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les premiers crus prestigieux des Chenevottes et des Vergers : nous sommes à deux pas des Grands Crus dont les villages de Chassagne et de Puligny se partagent la gloire.

Situé plutôt en bas de pente, il bénéficie d'un sol argilo-calcaire rougeâtre, riche en oxydes de fer. Le terroir marque ce Premier Cru par l'ampleur et la minéralité finement épicée qu'il lui donne. Les frères Bachelet ont la chance d'exploiter ici 4 petites parcelles distinctes, ce qui leur permet de capter l'identité du cru dans toutes ses nuances et sa complexité. D'autant que l'âge des vignes est très varié, de 20 ans pour les plus jeunes, jusqu'à plus de 80 ans.

Si ce terroir donne souvent des vins riches et concentrés, Benoît et Jean-Baptiste ont pu constater que le travail régulier des sols, systématique depuis le début des années 2000, tout comme le recours aux pratiques biodynamiques, avaient largement contribué à apporter à ce 1er Cru Macherelles un supplément de finesse et d'énergie que l'on retrouve dans ce 2023 aux équilibres d'école entre densité et vivacité.

Le nez s'ouvre sur de fins arômes de sésame grillé et d'amande torréfiée. Pierre à fusil, mine de crayon, herbe coupée : l'expression du sol est omniprésente et s'invite dès l'ouverture du vin, déjà très expressif. À l'aération, le vin prend une autre dimension. La puissance de Chassagne parle et laisse émerger en son cœur de magnifiques parfums de poire Williams juteuse tirant vers l'eau-de-vie, ou encore de cédrat dont on a l'impression de croquer les zestes confits. Des notes de beurre frais apportent un supplément de charme gourmand et prolongent une trame

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtilement épicée, entre badiane, noix de muscade et pointe de safran. Encore jeune, l'ensemble gagnera en profondeur après un séjour en cave.

La bouche est parfaitement en cohérence avec l'univers aromatique perçu au nez. L'attaque semble d'une autre dimension : tranchante, électrique, presque stricte dans sa trame minérale souveraine. On embarque dans un tourbillon de fruits où la chair pulpeuse des fruits blancs s'associe aux arômes de clémentine et d'eau de citron. La matière se met en mouvement, se construit autour d'une acidité percutante qui atteint son paroxysme en milieu de bouche. Un gras sec nappe le palais avec une rondeur et une précision exemplaires. Les contours sont nets, encadrés par une trame épicée rappelant poivre blanc et Timut. L'ensemble laisse place à une finale d'une longueur interminable, saline et salivante, aux amers minéraux tout droit venus des calcaires.

Des mets délicats épouseront sa puissance contenue, comme un homard rôti au beurre de combava, ou encore des coques en marinière relevées de pickles de graines de moutarde. Restons en mer avec un turbot fumé puis grillé sur l'arête au feu de bois, accompagné d'une émulsion de champignons et d'une sauce blanche. Quelques années en cave lui feront le plus grand bien : son profil gagnera en ouverture, en épices, en profondeur. N'hésitez pas alors à l'associer à une côte de veau cuite au sautoir, servie avec une purée de patate douce parfumée à l'orange.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : expressif : sésame grillé, amande torréfiée, pierre à fusil, mine de crayon, herbe coupée, poire Williams tirant vers l'eau-de-vie, cédrat confit, beurre frais, trame subtilement épicée, entre badiane, noix de muscade et pointe de safran.

Bouche : attaque tranchante, électrique, stricte dans sa trame minérale souveraine, fruits blancs, clémentine, eau de citron, matière en mouvement, acidité percutante, gras sec nappant le palais, trame épicée, longue finale saline et salivante, aux amers minéraux.

Accords mets-vins : homard rôti au beurre de combava, coques en marinière et pickles de graines de moutarde, turbot fumé puis grillé au feu de bois avec une émulsion de champignons et une sauce blanche.
Plus tard, côte de veau cuite au sautoir et purée de patate douce



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique