

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2023 - blanc



Ce premier cru du sud de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, s'épanouit toujours dans un registre ample et sensuel, particulièrement lorsque le chardonnay provient, comme ici, des très vieilles vignes plantées en 1946 sur le lieu-dit Les Chaumes, plutôt dans la partie basse du coteau.

Les sols profonds, mêlant argile et marnes à un substrat calcaire que les racines atteignent sans peine, signent des vins puissants et solidement charpentés. En 2023, la magie opère pleinement : le millésime apporte son éclat aromatique et une fraîcheur bienvenue, tandis que l'âge canonique des vignes garantit profondeur, précision et équilibre.

Dès le premier nez, le vin affiche cette sensualité typique de La Boudriotte, mais elle est ici traversée d'un souffle vert délicat, rappelant la menthe et une fine note chlorophyllienne. Les fruits blancs pochés, pêche et poire, dominent la première impression, accompagnés d'une touche de beurre manié et de pignons ou noisettes subtilement caramélisés. La lavande et une pointe de cerfeuil apportent un supplément de grâce aromatique.

En arrière-plan se dessinent des agrumes lumineux autour de la mandarine, la clémentine et l'orange, auxquels s'ajoutent une touche de bergamote et une nuance de rhubarbe. La minéralité, plus douce et enveloppante que pierreuse, diffuse une salinité délicate qui semble flotter au-dessus du verre, tandis que de fines épices – poivre blanc et gingembre – apportent un beau relief.

La bouche, ample et souple, déploie une matière au toucher suave, dont la richesse s'installe avec naturel. C'est une farandole de fruits juteux qui se roulent harmonieusement sur le palais entre pomme Reinette, poire Williams, clémentine, orange sanguine et pomelo. L'équilibre, superbe, repose sur la fraîcheur préservée du millésime mais aussi sur une trame épicée stimulante autour du safran, du curry, du piment d'Espelette et d'une salinité plus affirmée qu'au nez. Un registre d'herbes fines nuance l'ensemble, entre sauge, coriandre, menthe et verveine, relayées par une délicate note réglissée et des évocations de prune Reine Claude et de jus de raisin. Tout concourt à un sentiment de plénitude grandiose.

La finale est superbe : zeste d'agrumes, menthe, coriandre, poivre blanc,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sel et énergie minérale se mêlent dans un élan puissant et tenace. La persistance, habitée, révèle une maturité parfaite du fruit et un élevage d'une absolue justesse. Le choix de vendanger a été idéal : aucune lourdeur, aucune chaleur, mais toute la générosité d'un millésime accompli.

Un très grand vin, déjà irrésistible sur des langoustines vapeur et une sauce aux agrumes ou une langouste en Bellevue, mais bâti pour traverser les décennies. Après six ou sept ans, il brillera sur une barbue rôtie aux épinards et mousse de céleri, ou sur une langouste rôtie au beurre d'herbes et pâtes fraîches.

Un Premier cru magistral !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et frais, menthe, herbes fines, pêche et poire pochée, noisette caramélisée, cerfeuil, lavande, mandarine, clémentine, orange et rhubarbe, poivre blanc, gingembre, pierre polie

Bouche : ample et souple, pomme Reinette, poire Williams, clémentine, orange sanguine et pomelo, une trame épicée stimulante autour du safran, du curry, du piment d'Espelette, finale saline, rafraîchie de menthe, de coriandre ou de verveine

Accords mets-vins : des langoustines vapeur et une sauce aux agrumes ou une langouste en Bellevue. Après six ou sept ans, il brillera sur une barbue rôtie aux épinards et mousse de céleri, ou sur une langouste rôtie au beurre d'herbes et pâtes fraîches.



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