

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2017



Voici incontestablement une des cuvées emblématiques des frères Bachelet, le fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières, un simple « village » qui a pourtant tous les attributs d'un premier cru : la sophistication racée, la complexité de structure et la profondeur !

Il faut dire que ce Chassagne est né sous les meilleurs auspices : ce petit climat occupe un replat très caillouteux en surface, au sol argilo-calcaire assez profond, juste en contrebas du Grand Cru Bâtard-Montrachet ! Cette proximité immédiate se ressent de bout en bout de la dégustation.

La famille Bachelet a compris depuis bien longtemps que les vignes, bénéficiant ici de sols de bas de coteau en bien des points similaires à ceux du prestigieux voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge très respectable de près de 50 ans, elles ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de ce substrat de premier ordre. Le respect absolu de la plante, de la biodiversité, et la bio-dynamie chère aux frères Bachelet prend ici tout son sens.

Energie du sol, vitalité, dynamisme, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. Avec en 2017, une intensité d'expression et une élégance à couper le souffle ! Sa complexité ne le rend pourtant pas aisé à décrire tant il vous fait voyager à chaque seconde et à chaque gorgée dans des paysages aux infinies nuances. Ici les fruits blancs bien mûrs et juteux s'entremêlent à un univers végétal complexe où l'on croise l'eucalyptus, la menthe fraîche, le thé vert, la coriandre et la racine de gingembre... Une note fumée délicate, entre noisette torréfiée et pierre frottée, s'accompagne d'une touche stimulante et acidulée de zeste d'orange.

La bouche affole littéralement les papilles, tant elle se montre à la fois complète et énergique. La qualité de fruit est absolument superbe, sur des saveurs intenses de fruits blancs et de pêche, complétées par de nombreux agrumes très stimulants (citron jaune, citron vert). Le sol imprime une dimension résolument épicée et très salivante, avec ses évocations finement amères de peaux d'agrumes mais aussi de gingembre et de wasabi.

La sapidité et la sensation de fraîcheur intense en finale, comme si l'on venait de croquer dans une baie de poivre Sichuan, sont exceptionnelles... Sans compter sur ce magnifique retour d'une dimension florale dans les derniers instants... Ce vin vous purifie ! Les associations gastronomiques

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ne manqueront pas. On pense bien sûr, en priorité, à des langoustines ou des noix de Saint-Jacques : juste poêlées et saupoudrées de quelques zestes aujourd'hui, rôties avec une émulsion crémée et quelques copeaux de truffe, ou encore en risotto demain !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Complexe et harmonieux : fruits blancs mûrs, eucalyptus, menthe fraîche, thé vert, coriandre et racine de gingembre. Une touche fumée, noisette torréfiée. Zeste d'orange.

Bouche : Complète et énergique, saveurs intenses de fruits blancs, de pêche et d'agrumes. A la fois épicée, stimulante et fraîche (wasabi, poivre de sichuan).

Longue finale tonique sur la peau d'orange et le gingembre.

Accords mets-vins : Des langoustines sous toutes leurs formes : en tempura aujourd'hui, avec une sauce légère au yuzu. Des Saint-Jacques rôties ou en risotto, avec quelques copeaux de truffe d'ici quelques années.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique