

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2017



Percussion minérale de premier ordre, caillouteuse mais aussi maritime, fraîcheur et complexité des agrumes, éclat incomparable du fruit et caractère éminemment juteux en bouche, profondeur et énergie : ce 1^{er} cru Les Macherelles tutoie encore une fois les sommets.

Situé 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. Ce 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 de ce cru dans toutes ses nuances et sa complexité. D'autant que l'âge des vignes est ici très varié, de 20 ans pour les plus jeunes, jusqu'à plus de 80 ans !

Si ce Cru donne souvent des vins riches et très concentrés, Benoît et Jean-Baptiste ont pu constater (et nous avec eux !) que le travail régulier des sols, systématique depuis le début des années 2000, tout comme le recours aux pratiques bio-dynamiques, avaient largement contribué à apporter à ce 1^{er} Cru Macherelles un supplément de finesse et d'énergie.

Fort d'une qualité exceptionnelle des raisins à la vendange et après un long élevage (près de deux années au total) d'une précision d'horloger, qui s'intègre parfaitement au fruit et à l'expression du sol, le vin révèle aujourd'hui son profil de très grand Chassagne, à la fois puissant, tonique et intensément minéral !

Le bouquet se montre d'emblée très stimulant : les notes d'agrumes mûrs sont nombreuses, entre citron vert, clémentine et peau d'orange, puis le pamplemousse. Vient ensuite un souffle végétal frais, sur des évocations délicates de menthe fraîche, d'eucalyptus ou de persil plat. Mais c'est bien la dimension minérale qui structure ce bouquet complexe et très expressif, autour de notes rocailleuses et fumées d'abord, sur la pierre à fusil, puis d'une dimension plus maritimes évoquant les embruns salins et iodés.

Le vin confirme en bouche toute sa classe : avec son fruit juteux, avec ses agrumes tous plus excitants les uns que les autres, avec sa dimension poivrée, avec sa densité et cette trame minérale omniprésente, avec cette

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

persistance hors du commun, ce Chassagne 1^{er} Cru Les Macherelles vous emmènera très loin et très haut. Et pour longtemps ! Le candidat idéal pour accompagner à table quelques gros crustacés, grillés aujourd'hui, en sauce demain ! A vos pinces !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Minéral et frais : notes rocailleuses et fumées d'abord, sur la pierre à fusil, puis la fraîcheur iodée des embruns.

Citron vert, clémentine et peau d'orange, pamplemousse. Menthe fraîche, eucalyptus ou persil plat.

Bouche : Dense et concentrée autour d'un fruit juteux, et des agrumes tous plus excitants les uns que les autres. Une trame minérale omniprésente, avec cette persistance hors du commun.

Accords mets-vins : Aujourd'hui langoustines poêlées ou homard grillé. Demain, des crustacés accompagnés d'un jus crémeux de carapace. Une volaille en demi-deuil ou un quasi de veau aux morilles. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2h en bouteille ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique