

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2018



Situé à l'extrémité méridionale de la Côte de Beaune, le vignoble de Maranges est encore trop souvent méconnu. Dans l'ombre de ses prestigieux voisins plus au Nord, à commencer par le « Triangle d'Or » que forment Chassagne, Puligny et Meursault, il recèle pourtant d'excellents terroirs argilo-calcaires, où chardonnay et pinot noir peuvent aussi donner leur meilleur.

Les frères Marc et Alexandre Bachelet ont su révéler la qualité du finage de Maranges, comme peu l'avaient fait avant eux. Ce Premier Cru La Fussière 2018 confirme brillamment son rang et n'a effectivement rien à envier à ses prestigieux voisins de la Côte : aromatique complexe et harmonieuse, ampleur de l'entame, texture satinée et minéralité incisive, il a absolument tout d'un « Grand » !

Situé au cœur du berceau de la famille, les vieilles vignes exploitées par Marc et Alexandre (elles leur ont été transmises par leur père, Jean-François) occupent une position de haut de coteau, sur des sols assez minces et très calcaires, qui confèrent au vin tension et finesse minérale. L'exposition au Sud, regardant vers la Côte Chalonnaise, garantit, quant à elle, une belle maturité du chardonnay, donnant au vin une vraie profondeur et un supplément de gourmandise.

Le bouquet, expressif et complexe, s'ouvre sur des notes fumées évoquant pierre à fusil, sésame et amandes grillés. Viennent ensuite de petites fleurs blanches raffinées : on pense au chèvrefeuille et aux fleurs d'arbres fruitiers, cerisiers ou pommiers. Le fruit s'articule autour d'une belle dualité entre une poire bien mûre, gourmande et juteuse, et des agrumes (citron et mandarine), frais et toniques. Ajoutons à cela une touche crémeuse et une nuance de miel qui finissent de nous charmer...

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une matière ample, satinée et élastique, et une fraîcheur éclatante de bout en bout. La finale est magnifique de précision et de longueur, marquée par la salinité salivante des sols et un réjouissant retour des agrumes. Si vous devez entrer en cave un seul Maranges, c'est incontestablement ce Premier Cru La Fussière 2018 signé Bachelet-Monnot : incontournable.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussièrè - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif et complexe : pierre à fusil, sésame et amande grillés.
Chèvrefeuille, fleur de pommier. Poire mûre, citron et mandarine. Miel d'acacia.
Une nuance crémeuse.

Bouche : Superbe équilibre entre une matière ample, crémeuse mais très élastique, et une fraîcheur éclatante. La finale est magnifique de précision et de longueur, marquée par la salinité et un réjouissant retour des agrumes.

Accords mets-vins : Salade de crevettes, agrumes et sésame grillé. Pressé de chair de crabe et avocat. Plus tard, un poisson noble au beurre blanc. Un feuilleté aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques.