

Domaine Bachelet-Monnot - Meursault Clos du Cromin - 2018



Situé dans le prolongement d'un autre climat bien connu de Meursault, En La Barre, le Clos du Cromin se situe au Nord-Est du finage, juste avant d'arriver sur la zone des premiers crus septentrionaux, Les Cras et Santenots. On approche ici du bas de la colline de Volnay : les sols de marnes sont moins caillouteux, plus profonds et riches en argiles, donnant généralement au vin beaucoup de chair et de texture. La présence d'oxydes de fer leur donne aussi leurs reflets rougeâtres.

Les frères Bachelet exploitent ici une parcelle où une bonne moitié des vignes fut plantée en 1945, comptant ainsi parmi les plus anciennes du finage ! Le reste fut replanté voici 20 ans. Tout l'enjeu sur un tel terroir, surtout sur un millésime plutôt solaire comme le fut 2018, c'est bien sûr de ne pas tomber dans la lourdeur et de trouver le véritable optimum de maturité. Tout à la recherche de cette tension qui structure et étire leurs vins, Marc et Alexandre ont parfaitement su éviter l'écueil de l'opulence tout comme celui de la dilution.

L'imprégnation minérale des vieilles vignes, la gestion du parfait point de maturité des raisins et la justesse de l'élevage, d'abord en grands contenants (demi-muids) puis en cuves : tout ceci a bien sûr contribué à donner à ce Meursault Clos du Cromin son profil particulièrement équilibré, à la fois puissant et tonique, sensuel et vif.

Après une bonne aération - nous recommandons un carafage, surtout si vous le dégustez dans sa jeunesse -, les notes d'éclat de noisettes grillées cèdent peu à peu la place à des arômes gourmands et très francs de poire, de compote de pomme et de mirabelle. Une nuance de crème anglaise renforce cette irrésistible sensation de douceur gourmande. Une touche anisée, évoquant le cerfeuil, et des notes d'acacia et de tilleul apportent au bouquet fraîcheur et délicatesse.

L'ampleur texturée de l'entame de bouche est absolument remarquable. On se délecte de ces saveurs charnues de fruits blancs pochés. Complet, intense, mais jamais opulent, ce Clos du Cromin laisse aussi s'exprimer les sols à travers une trame finement acidulée (on pense aux zestes d'agrumes), aux accents salins. La profondeur de la finale finit de nous emballer ! C'est une réussite majeure.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Meursault Clos du Cromin - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel, gourmand : noisette grillée, pierre à fusil, poire, pomme compotée, mirabelle. Une touche anisée, évoquant le cerfeuil, une autre de mandarine, et des notes d'acacia et de tilleul.

Bouche : Bel équilibre entre une entame onctueuse et tactile, typique de ce terroir, et cette tension acidulée, soulignée par des saveurs d'agrumes. Longue finale sur les fruits à noyau et la salinité.

Accords mets-vins : Vol au vent, sole meunière, risotto aux fruits de mer, blanquette de poissons ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques.