

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2018



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer, pour la première fois, cette cuvée ultra-confidentielle et absolument indispensable. Un « simple » Bourgogne ? Non, un « grand » Bourgogne ! Chez les Bachelet (comme chez quelques autres vigneron de leur trempe), on ne s'arrête pas au prestige de l'appellation : ici, il n'y a pas de petit vin, il n'y a que des vins profondément ancrés dans leur terroir, qui doivent à la fois donner du plaisir et savoir traverser le temps. Autant de qualités que possède ce Bourgogne-là !

Véritable cuvée parcellaire, il est issu d'une petite parcelle de 21 ares à peine, située à l'est du finage de Chassagne-Montrachet, dans le secteur des Pierres, limitrophe de l'appellation Village. Les vignes d'une trentaine d'années bénéficient ici d'un substrat assez profond et riche en marnes qui va donner au vin cette densité de structure assez impressionnante.

Cette parcelle fait l'objet des mêmes soins que les crus les plus prestigieux du Domaine et bénéficie des mêmes pratiques bio-dynamiques. Il en est de même pour la qualité et la durée des élevages : pas moins de deux ans au total, dont 18 mois environ en fûts (sans bois neuf cependant) suivis de 5 mois en cuves. Une période que le vin va mettre à profit pour regagner en tension et en énergie cristalline.

Le résultat aujourd'hui affiche un profil à la fois gourmand et intense. On aime ce bouquet jaillissant et voluptueux, autour des fruits blancs, de la pêche, de l'abricot, complétés d'une touche d'ananas et de fruit de la passion. On ne résiste pas à la gourmandise suave et réconfortante de la pâte d'amande ni à ces notes de pain chaud et de céréales grillées qui nous réconfortent. Chèvrefeuille, fleur d'oranger et genêt apportent un souffle aérien et printanier.

La bouche est délicieusement juteuse et énergique, gorgée de fruits frais entre poire et mirabelle, complétés d'une touche acidulée, tonique, évoquant le citron vert et le zeste d'orange. La puissance naturelle du vin, sa sensualité délicatement miellée, est parfaitement équilibrée par une vraie tension énergétique, aux accents mentholés. La persistance est remarquable à ce niveau et nous fait dire que nous tenons là un Bourgogne qu'il serait dommage de cantonner à l'apéritif : à table, une terrine tiède de volaille ou de saumon lui conviendra parfaitement ! De même qu'une quiche aux fruits de mer ou un soufflé au comté...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bourgogne Chardonnay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Jaillissant et gourmand : fruits blancs, pêche, abricot, une touche d'ananas et de fruit de la passion. Pâte d'amande, pain chaud et céréales grillées. Chèvrefeuille, fleur d'oranger et genêt.

Bouche : Juteuse et énergique, gorgée de fruits frais entre poire et mirabelle, complétés d'une touche acidulée, tonique, évoquant le citron vert et le zeste d'orange. Finale tendue, tonique, aux accents mentholés.

Accords mets-vins : Une terrine tiède de volaille ou de saumon, une quiche aux fruits de mer, un soufflé au comté.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique