Domaine Bachelet-Monnot - Santenay Les Prarons-Dessus - 2018

Si les frères Marc et Alexandre Bachelet ont progressivement déplacé le centre de gravité de leur activité plus au Nord de la Côte de Beaune, du côté de Puligny-Montrachet, Meursault ou Pommard, c'est bien sur les coteaux de Maranges et Santenay que se situent le berceau historique de la famille et les parcelles les plus anciennes. Ici, le pinot noir domine depuis longtemps, donnant des vins à la fois fermes et profonds, mêlant densité généreuse du fruit et percussion minérale.

Cette cuvée est issue de deux petites parcelles situées sur la partie haute du climat des Prarons-Dessus, juste sous le 1er Cru du Clos des Tavannes et en bordure du finage de Chassagne-Montrachet : ici, la vigne s'appuie sur un substrat argilo-calcaire aux reflets rouges, témoignant de la richesse en oxyde de fer. Le sol très caillouteux garantit un bon drainage et une maturation plutôt précoce du pinot. Une bonne partie de la cuvée est issue d'une vieille sélection massale âgée de 65 ans, profondément imprégnée par ce terroir, complétée d'une vigne d'une vingtaine d'années.

Au premier nez, on tombe immédiatement sous le charme d'un fruit bien mûr et particulièrement expressif, autour de notes de cerise, de confiture de framboise, de marmelade, d'orange sanguine et de pâte de coing. Le sol ferrugineux apporte une dimension sanguine qui se mêle à des évocations de terre retournée et de cuir. Au fil de l'aération, le bouquet se montre de plus en plus frais et tonique : on pense maintenant à une gelée de framboise et de groseilles, ainsi qu'à de petites fleurs des champs délicates comme le coquelicot.

Superbe matière en bouche, à la fois mûre, séveuse et active. Les équilibres alcool-acidité frisent la perfection : on se régale de saveurs succulentes de pâte de fruit, de confiture mêlant fraises et framboises et d'orange confite.

Très dense mais jamais lourd, ce superbe Santenay témoigne d'une parfaite compréhension du terroir et du millésime par Marc et Alexandre : l'élevage d'une belle subtilité s'efface déjà au profit de l'expression racée du fruit et du sol. Avec un vin de cette trempe, on aura, à coup sûr, envie de s'attabler non loin d'un feu de cheminée pour se régaler d'un pavé de biche rôti, accompagné d'une sauce aux airelles et de späetzle, ou encore d'une épaule d'agneau rôtie et son gratin Dauphinois.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Santenay Les Prarons-Dessus - 2018

Dégustation et accords

Robe : Grenat, brillante

Nez : Puissant, expressif : cerise, confiture de framboise, marmelade, orange sanguine et pâte de coing. Le sol ferrugineux apporte une dimension sanguine, terre retournée et cuir. Gelée de framboise et de groseilles. Coquelicot.

Bouche : Superbe matière en bouche, à la fois mûre, séveuse et active. Ici, les équilibres alcool-acidité frisent la perfection : on se régale de saveurs succulentes de pâte de fruit, de confiture mêlant fraises et framboises et d'orange confite.

Accords mets-vins : Un pavé de biche rôti, accompagné d'une sauce aux airelles et de späetzle, ou encore d'une épaule d'agneau rôtie et son gratin Dauphinois.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principe biologique