

## Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru Clos de la Boutière - 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.

Ce Clos de la Boutière est certainement une des plus belles parcelles de la famille : située sur ce minuscule premier cru, au Sud du finage, il jouxte Maranges et n'est exploité que par deux domaines ! Sur ces sols de marnes reposant sur des calcaires dolomitiques, Marc et Alexandre exploitent une très vieille sélection massale de pinot noir, âgée de plus de 80 ans. Un âge qui participe bien sûr de la complexité et la profondeur que l'on perçoit aujourd'hui dans ce magnifique Maranges, dense, minéral mais également doté d'un fruit acidulé et incisif.

Au nez, ce sont d'abord les petits fruits rouges frais qui semblent jaillir du verre, sur des notes de griotte, de groseille et de cerise napoléon. La fraîcheur herbacée de l'eucalyptus et de la sauge s'entremêle à une dimension épicée toute aussi tonique, vivifiante même, évoquant tour à tour le poivre vert, la baie de genièvre, le poivre rose et le bâton de réglisse. Au fil de l'aération, le socle minéral s'affirme, d'abord sur une évocation de caillou humide, puis sur des notes de fumée et d'ardoise, qui donnent à ce Maranges des airs de Volnay... On finit sur une délicieuse touche de mûre : c'est un festival !

La bouche est en parfaite cohérence : on y retrouve nos fruits rouges complétés de saveurs de prunes, ainsi qu'une bonne tension dynamisante. On aime la précision et l'intensité de la finale, qui confirme la finesse des tanins du vin et son énergie minérale. Superbe sur une belle côte de bœuf grillée, accompagnée de pommes de terre sarladaises, mais aussi des œufs en meurette !

## Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru Clos de la Boutière - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Grenat, brillante

Nez : Tonique et complexe : griotte, groseille, cerise napoléon, eucalyptus, sauge, poivre vert, baie de genièvre, poivre rose et bâton de réglisse, caillou mouillée, puis la fumée et l'ardoise. Mûre.

Bouche : On retrouve nos fruits rouges complétés de saveurs de prunes, une belle tension dynamisante. On aime la précision et l'intensité de la finale, qui confirme la finesse des tanins du vin et son énergie minérale.

Accords mets-vins : Une belle pièce de bœuf grillée, accompagnée de pommes de terre sarladaises, mais aussi des œufs en meurette.



### 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 : Maranges 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques