

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2014



Ce Premier Cru du sud du finage de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, fut longtemps majoritairement dévolu au pinot noir. Si les Bachelet y produisent d'excellents rouges, ils nous montrent avec brio combien le chardonnay peut aussi s'y épanouir.

Situées plutôt en bas de coteau, où les sols sont plus profonds et argileux, les vignes affichent un âge respectable (50 ans) qui leur permet d'aller puiser en profondeur les éléments minéraux, dans le sous-sol calcaire.

Ce Chassagne-Montrachet trouve au final un parfait équilibre entre, d'un côté, la pureté et la fraîcheur minérale et, de l'autre, la densité de fruit. Une complexité qu'a su parfaitement révéler et harmoniser un long élevage en fûts, déjà parfaitement intégré dans le vin.

Le bouquet de fleurs blanches, de fruits blancs et jaunes, de miel, de nougat annonce un vin complet et nourrissant. L'impression se confirme délicieusement en bouche avec des saveurs de fruits jaunes, d'agrumes, et même de fruit de la passion et de goyave. Les équilibres sont exemplaires, et la trame minérale est bien présente. Le vin est droit, tendu, très persistant et révèle en finale une excitante salinité !

En fin de dégustation, on a qu'une envie : y revenir!... La Boudriotte est évidemment un superbe vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un poisson poché ou un bar rôti, excellent demain sur un grenadin de veau aux girolles ou une poule au riz ! Belle garde assurée.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fleurs blanches. Très beau fruit, autour de la pomme, de la mirabelle, des agrumes et de la goyave. Notes minérales un peu fumées. Miel d'acacia. Beurre frais. Notes légèrement mentholées.

Bouche : Dense et gourmande. Belle matière ample, mais jamais lourde. Beaucoup de gourmandise. Belle finale ciselée, sur les agrumes et une touche salée. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Homard rôti et jus de palourde crémé. Grenadin de veau aux girolles. Ravioles aux morilles. Vieux comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques