

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2019



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.

Situé au cœur du berceau familial, les vieilles vignes du Cru de La Fussière exploitées par Marc et Alexandre (elles leur ont été transmises par leur père, Jean-François) occupent une position à mi-coteau (les parcelles de haut de coteau étant plutôt plantées en chardonnay). Ici, les sols sont assez minces et calcaires : ils confèrent au vin tension et verticalité minérale.

L'exposition au Sud, regardant vers la Côte Chalonnaise, garantit, quant à elle, une belle maturité du pinot noir et donne au vin profondeur et supplément de chair. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 aux faibles rendements et au profil plutôt solaire.

Ce 1^{er} Cru La Fussière possède tout ce dont on peut rêver pour un grand pinot noir du Sud de la Côte de Beaune : la finesse et l'élégance, l'éclat exceptionnel du fruit, une certaine densité de texture et une expression minérale d'une rare subtilité ! Le nez s'ouvre sur des notes gourmandes de gaufrette à la framboise, de tartelette aux fraises et de clafoutis aux cerises. On perçoit une touche de cassis et de gelée de mûres, ainsi qu'une note de cacao évoquant la truffe au chocolat. L'expression de la roche est omniprésente, évoquant une falaise calcaire au bas de laquelle coule une rivière aux eaux pures et scintillantes.

Les équilibres de bouche sont juste parfaits : de la maturité et de l'énergie, de l'ampleur et de la verticalité, de la chair et de la souplesse. C'est un régal de fruits rouges et noirs encapsulés dans une matière fuselée, active, gainée par sa composante minérale. Sur la finale, on suce le caillou et on se délecte en même temps de succulents fruits rouges confiturés. D'une remarquable persistance, ce Maranges brillera sur une oie ou une canette farcie, accompagnée d'un gratin dauphinois ou d'une purée de patates douces.

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2019



Dégustation et accords

Robe : Grenat, brillante

Nez : Gourmand : gaufrette à la framboise, tartelette aux fraises et clafoutis aux cerises. Une touche de cassis et de gelée de mûrs, une note de cacao évoquant la truffe au chocolat. Poudre calcaire.

Bouche : De la maturité et de l'énergie, de l'ampleur et de la verticalité, de la chair et de la souplesse. C'est un pur régal de fruits rouges et noirs encapsulés dans une matière fuselée, active, gainée par sa composante minérale.

Accords mets-vins : Une oie ou une canette farcie, accompagnée d'un gratin dauphinois ou d'une purée de patates douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques