

## Domaine Bachelet-Monnot - Pommard Les Chanlins - 2019



Les frères Alexandre et Marc Bachelet nous montrent, depuis plusieurs années déjà, leur habileté à vinifier aussi bien le chardonnay que le pinot noir. Ce sérieux, profond et gourmand Pommard nous en offre une belle illustration.

Bien sûr, le millésime 2019 ne fut pas de tout repos sur la Côte de Beaune, entre épisode de gel au début du printemps, une floraison perturbée par un temps humide et des phénomènes de coulure et un été ayant connu de spectaculaires pics caniculaires. Des températures extrêmes qui ont pu entraîner de-ci, de-là des échaudages des vignes les plus exposées au soleil et surtout, qui n'ont pas permis aux raisins de beaucoup grossir. Au final, les rendements pour le pinot noir restaient faibles, autour de 30 hectolitres par hectare.

Le climat des Chanlins jouxte le premier cru éponyme, non loin des célèbres Rugiens : nous nous situons à la limite méridionale du finage de Pommard, en allant vers Volnay. Ici, les sols de haut de coteau, culminant à près de 350 mètres, sont marqués par la présence des calcaires de Nantoux, qui apportent tension et finesse minérale. Nous sommes loin de l'image souvent dense, « musclée et virile » que l'on peut avoir des vins de Pommard.

Quand on goûte ce Chanlins signé Bachelet-Monnot, on se dit qu'Alexandre et Marc ont parfaitement compris l'essence même de ce terroir, nous livrant un vin élégant et vertical, comme ciselé dans la roche et porté par un fruit doux et voluptueux, qui s'équilibre à merveille avec cette trame minérale.

Le nez s'ouvre sur des notes fumées de suie associées à une touche de cire et de colophane : elles précèdent une véritable explosion de petits fruits rouges et noirs entremêlés, autour de la framboise, de la prunelle, de la cerise et de la mûre. La roche évoque maintenant la brique pilée et même l'ardoise ou la mine de crayon. Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de gagner en élégance aérienne, convoquant maintenant pétales de rose et fleurs séchées.

L'entame de bouche se révèle particulièrement gourmande, gorgée de saveurs de confiture de framboises et de cerises, de compotée de tomates bien mûres, mêlées à une empreinte des sols évoquant maintenant le cuir et la terre retournée.

La droiture et la longueur substantielle de la finale finissent de rapprocher sérieusement ce Pommard Les Chanlins du niveau d'un premier cru. On se réglera dans 3 ou 4 ans avec un perdreau aux cerises et champignons

sauvages ou un magret de canard aux fruits rouges !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bachelet-Monnot - Pommard Les Chanlins - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, brillante

Nez : Gourmand et vertical : suie, cire et colophane, petits fruits rouges et noirs entremêlés, autour de la framboise, de la prunelle, de la cerise et de la mûre, brique pilée, ardoise et mine de crayon, pétale de rose et fleurs séchées

Bouche : Gourmande, gorgée de saveurs de confiture de framboises et de cerises, de compotée de tomates bien mûres, mêlées à une empreinte des sols évoquant maintenant le cuir et la terre retournée. Finale active, gainée par sa composante minérale.

Accords mets-vins : Un perdreau aux cerises et champignons sauvages ou un magret de canard aux fruits rouges



### 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 : Pommard

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques