

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2020



Voici une des cuvées emblématiques des frères Bachelet, le fameux Chassagne-Montrachet Les Encégnières, un simple « village » qui a pourtant tous les attributs d'un premier cru, en termes de complexité harmonieuse, de profondeur et d'intensité. Disons-le tout net : en 2020, on frise la perfection, tant le vin procure une sensation d'harmonie et de plénitude qui nous conduit tout droit vers le septième ciel.

Il faut dire que ce Chassagne est né sous les meilleurs auspices : ce petit climat occupe un replat très caillouteux en surface, au sol argilo-calcaire assez profond, juste en contrebas du Grand Cru Bâtard-Montrachet. Cette proximité immédiate se ressent de bout en bout de la dégustation.

La famille Bachelet a compris depuis bien longtemps que les vignes, bénéficiant de sols de bas de coteau en bien des points similaires à ceux du prestigieux voisin, méritaient tous leurs égards, tant elles sont capables de livrer un fruit d'une rare concentration aromatique. D'autant qu'avec un âge très respectable de près de 50 ans, elles ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de ce substrat de premier ordre. Le respect absolu de la plante, de la biodiversité, et la bio-dynamie chère aux frères Bachelet prennent ici tout leur sens.

Energie du sol, vitalité, dynamisme et équilibre, toutes caractéristiques essentielles que l'on retrouve avec bonheur dans ce vin. Ce qui frappe le plus sur ce superbe millésime 2020, c'est la sensation de plénitude et de sérénité que le vin dégage. Ici, tout semble déjà parfaitement en place, imbriquant dans la plus pure élégance les fleurs, les fruits, les agrumes, les épices et la pierre.

Pêche blanche, poire, pomme Reinette et prune Reine-Claude, noix de muscade, baie de genièvre, réglisse, poivre vert et cardamome, orange, citron vert, pamplemousse et kiwi, chèvrefeuille, fleur d'eleagnus et acacia, pierre à fusil ou silex frotté, poudre d'amande et noisette : tout y est, parfaitement imbriqué, avec la même justesse et la même précision au nez qu'en bouche.

C'est une leçon d'équilibre que cet Encégnières nous donne, une leçon d'énergie et de puissance fuselée, de densité et de dynamisme, de charme fruité et de percussion minérale, saline et empyreumatique. Entre douceur réconfortante d'un paysage bucolique, aux couleurs chatoyantes, et force de la roche-mère, ce Chassagne-Montrachet nous épate de bout en bout.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Idéal sur un bar en croûte de sel, des huîtres gratinées ou des langoustines rôties accompagnées d'une délicate sauce au curry.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet Les Encégnières - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Harmonie, plénitude : Pêche blanche, poire, pomme Reinette, prune Reine-Claude, noix de muscade, baie de genièvre, réglisse, poivre vert, cardamome, orange, citron vert, pamplemousse, kiwi, chèvrefeuille, fleur d'eleagnus, acacia, pierre à fusil, amande

Bouche : Chair souple et savoureuse des fruits à noyau, densité et richesse en extraits secs couplée à l'énergie du millésime. Séveux, texturé, parfaitement équilibré par une acidité juteuse aux accents d'agrumes et la salinité des calcaires. Longue finale élancée

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion légèrement safranée. Des langoustines snackées et leur jus de carapace réduit infusé à l'estragon ou au curry



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique