

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges Vieilles Vignes - 2019



Depuis l'arrivée des frères Marc et Alexandre Bachelet en 2005, le Domaine Bachelet-Monnot s'est considérablement développé, depuis le berceau de la famille situé à Dezize-Lès-Maranges, au sud de la Côte de Beaune. Marc et Alexandre exploitent près de 22 hectares de vignes sur les célèbres appellations de la Côte de Beaune. Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard et, bien sûr, Maranges : Marc et Alexandre Bachelet ont su propulser leurs vins, en blanc comme en rouge, aux sommets des meilleurs domaines de la Côte de Beaune.

Les frères Bachelet connaissent intimement les terroirs marno-calcaires des coteaux de Maranges et les préservent grâce à une viticulture respectueuse de la faune et la flore. Une vision engagée à la vigne comme au chai, où les vins sont travaillés de la façon la plus naturelle possible, s'inspirant de la biodynamie pour adapter les mises en bouteilles au calendrier lunaire. Privilégiant les élevages avec peu de bois neuf, le domaine Bachelet-Monnot crée de grands vins intenses et raffinés, comme nous le montre ce beau Maranges Vieilles Vignes sur l'excellent millésime 2020, un millésime bourguignon de tous les superlatifs.

Une sensation de velours matinée de notes évoquant la fleur de sureau, l'acacia et la rose trémière vous embarque joliment dès le premier nez. On ne s'arrête pas en si bon chemin : derrières des évocations chlorophylliennes de fougères et d'épaisses frondaisons se déploie progressivement un fruit suave, autour de la crème de cassis, d'un coulis de fraise et de notes finement lactées évoquant un yogourt aux fruits rouges. Des notes grisantes de bâton de réglisse et de zeste d'orange sanguine subliment encore ces premières impressions. Cette matière brillante et vibrante est délicatement contenue dans un habit empyreumatique soyeux. Rien qui ne vient altérer l'éclat et la pureté du fruit.

En bouche, le jus fluide aux contours arrondis est animé d'une belle acidité juteuse. On s'étend sur l'herbe grasse et fraîche parmi laquelle on découvre quelques petites fleurs sauvages. C'est à la fois tendre et bucolique. Le jus parfaitement ciselé est porté par des saveurs franches et rayonnantes de cassis, de framboise et de fraise écrasée. La tension séveuse de ce pinot parfaitement mûr et imprégné de sol est magnifiée par un élevage doux et discret. La finale saline et finement crayeuse relance le jus. Harmonie, précision, énergie : tout est là.

Une dinde au miel ou des paupiettes de volaille farcies aux champignons conviendront à ce remarquable Maranges Vieilles Vignes. Un lapin à la moutarde au cassis ou encore un morbier magnifieront également ce pinot noir de grande classe.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Grenat, brillante

Nez : Velouté, charmeur et frais : fleur de sureau, acacia et rose trémière, évocations chlorophylliennes de fougères et d'épaisses frondaisons, crème de cassis, coulis de fraise, yogourt aux fruits rouges, bâton de réglisse, éclat de silex

Bouche : On retrouve nos fruits rouges complétés de saveurs de cassis, 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 saline.

Accords mets-vins : Une belle pièce de bœuf grillée, accompagnée de pommes de terre sarladaises, mais aussi des œufs en meurette. Une dinde au miel ou des paupiettes de volaille farcies aux champignons. Un lapin à la moutarde au cassis



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques