Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2020

Véritable condensé de la diversité des terroirs de Chassagne-Montrachet, cette cuvée assemble les raisins de pas moins de 6 parcelles situées sur d'excellents secteurs, pour l'essentiel, à proximité des premiers et grands crus. Citons, entre autres, le climat En Journoblot, qui jouxte la pointe orientale du célèbre Grand Cru Criots-Bâtard, ou, plus au Sud, Les Chênes et La Canière, limitrophes des premiers crus La Maltroie et Champs-Gain.

Ici, de vieilles vignes remontant à l'époque où le grand-père de Marc et Alexandre, Bernard, avait constitué son propre domaine à Chassagne, côtoient des vignes un peu plus jeunes, âgées d'environ 30 ans. Les premières apportent concentration et imprégnation minérale tandis que les secondes contribuent à donner au vin ce fruité plein d'éclat ainsi qu'une énergique sensation de fraîcheur.

Après une année 2019 où ces parcelles avaient pas mal souffert du gel printanier, ce millésime 2020 a produit de superbes fruits, sains, juteux et magnifiquement équilibrés. Les raisins de chaque parcelle ont été vinifiés puis élevés séparément, principalement en demi-muids (intégrant 20% environ de bois neuf), avant d'être assemblés en cuves. Le vin y a passé ensuite plusieurs mois supplémentaires, une période essentielle pendant laquelle il a fini de s'homogénéiser et de trouver son parfait point d'harmonie.

Dans cette belle collection 2020, ce Chassagne-Montrachet se montre particulièrement expressif aujourd'hui et, surtout, profondément ancré dans les sols calcaires qui l'ont vu naître. Le nez s'ouvre sur de subtiles notes fumées et une touche d'encens, rapidement rejointes par une fraîcheur toute maritime évoquant les fossiles marins incrustés dans la roche : on pense coquillages, étoiles de mer et carapaces de crustacés. Une sensation de fraîcheur renforcée par la présence d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, et des notes anisées évoquant cerfeuil et aneth. A l'air prolongé, le propos se densifie et le fruit s'affirme, sur des notes de fruits blancs, de kiwi et de fruit de la passion, parcourus d'épices stimulantes, gingembre et baie de genièvre en tête.

L'énergie des épices s'affirme en bouche. La matière ample et séveuse est constamment animée d'une trame poivrée et pimentée, évoquant aussi bien la roquette, la baie de Sichuan et le piment d'Espelette. Les saveurs de mangue, de pêche et de fruit de la passion se parent d'une dimension empyreumatique évoquant des fruits flambés et poivrés. Ce cocktail d'épices et d'agrumes électrisent littéralement nos papilles. L'élevage est remarquablement ajusté, au service du fruit et du sol. La finale est impressionnante de droiture, de tension et de précision : ciselée par les calcaires, sapide et animée de notes de poivre blanc, de gingembre et de

wasabi, elle nous porte très loin.

Voici le vin parfait pour des cuissons grillées : huîtres grillées à l'huile de ciboule, crustacés cuits à la plancha ou au feu de bois, yakitori de poulet ou de caille… A moins que vous n'optiez pour un crabe rôti au gingembre et poivre de Sichuan. Ou une belle sole grillée. Succulent…

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Chassagne-Montrachet - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Mûr et très minéral : encens, fumée, coquillages, étoiles de mer et carapaces de crustacés, citron vert et pamplemousse, notes anisées évoquant cerfeuil et aneth, fruits blancs, kiwi, fruit de la passion, gingembre, baie de genièvre

Bouche : Une matière ample et séveuse, animée d'une trame poivrée, pimentée, entre roquette, baie de Sichuan et piment d'Espelette. Mangue, pêche et fruit de la passion se parent d'une dimension empyreumatique. Finale imprégnée par les calcaires et les épices

Accords mets-vins : Parfait pour des cuissons grillées : huîtres grillées à l'huile de ciboule, crustacés cuits à la plancha ou au feu de bois, yakitori de poulet ou de caille. Un crabe rôti au gingembre et poivre de Sichuan. Ou une belle sole grillée

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques