Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2020

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.

Dans les deux couleurs, le 1er Cru la Fussière est incontestablement une cuvée phare au Domaine Bachelet-Monnot. Marc et Alexandre savent tirer le meilleur de ce terroir calcaire exposé au Sud, qui regarde vers la Côte Chalonnaise. Situées au cœur du berceau familial, les vieilles vignes du Cru de La Fussière leur ont été transmises par leur père, Jean-François. Elles occupent une position à mi-coteau (les parcelles de haut de coteau étant plutôt plantées en chardonnay). Ici, les sols sont assez minces et caillouteux : ils favorisent une belle maturité du pinot tout en conférant au vin tension et verticalité minérale.

Sur ce millésime historiquement précoce, aux faibles rendements pour le pinot mais aux équilibres somptueux, ce 1er 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, la gourmandise de fruits rouges et noirs bien mûrs, une certaine densité de texture et une expression minérale intense ! Le nez s'ouvre sur d'exquises notes de confiture de cassis et de framboise, de clafoutis aux quetsches, de gelée de griotte. Les feuilles de cassissier ou de mûrier voisinent avec quelques fruits blancs, autour du coing ou de la compote de pomme, et les écorces d'orange.

L'imprégnation minérale apporte une certaine densité au propos : une minéralité des profondeurs, de la roche, des minerais et du charbon, complétée d'une note d'encre. A l'agitation, la dimension florale s'épanouit, balançant entre fraîcheur printanière et sensualité estivale. On pense aux tulipes et à la pivoine, aux jacinthes et aux glaïeuls, complétés de nuances rafraichissantes d'eucalyptus et d'aiguilles de pin.

Les équilibres de bouche sont juste parfaits : maturité et énergie acidulée, ampleur et verticalité, chair et souplesse. C'est un régal de fruits rouges et noirs relevés d'épices puissantes, évoquant poivre de Sichuan, baies roses, gingembre et bâton de réglisse. La cerise burlat et la mûre sauvage se chargent d'une touche de piment d'Espelette. Une bouche active, gainée et longiligne, aux tanins parfaitement mûrs et à la longueur plus que substantielle. Un très beau vin de terroir, à la personnalité affirmée, qui surprendra et séduira les amateurs de pinot nuiton, à un prix bien plus abordable…

Idéal pour accompagner du bœuf dans tous ses états : bavette ou hampe juste grillée, paleron braisé au vin rouge, ou queue de bœuf en pot-au-feu. Succulent !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Maranges 1er Cru La Fussière - 2020

Dégustation et accords

Robe : Grenat, brillante

Nez : Gourmand : confiture de cassis et de framboise, clafoutis aux quetsches, gelée de griotte, feuilles de cassissier ou de mûrier, coing, compote de pomme, écorces d'orange, pierre frottée, charbon, encre, tulipe, pivoine, jacinthes, eucalyptus, pin

Bouche : Parfaits équilibres. Maturité et énergie acidulée, ampleur et verticalité, chair et souplesse. Un régal de fruits rouges et noirs relevés d'épices puissantes, entre poivre de Sichuan, baies roses, gingembre et bâton de réglisse. Gainée, active

Accords mets-vins : Du bœuf dans tous ses états : bavette ou hampe juste grillée, paleron braisé au vin rouge, ou queue de bœuf en pot-au-feu.

Conseils de service

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

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques