Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2021

Ce Premier Cru du sud du finage de Chassagne, dans le secteur des Morgeots, fut longtemps majoritairement dévolu au pinot noir. Si les Bachelet y produisent d'excellents rouges, ils nous montrent avec brio combien le chardonnay peut aussi s'y épanouir, dans un registre puissant, concentré et sensuel. Cette année, on monte encore d'un cran dans l'intensité d'expression du sol : la roche et le fruit mûr semblent être véritablement entrés en fusion, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Situées plutôt en bas de coteau (sur le lieu-dit Les Chaumes), où les sols sont plus profonds, marneux et argileux, les vieilles vignes affichent un âge plus que respectable (elles ont été plantées en 1946 !) qui leur permet d'aller puiser en profondeur dans le sous-sol calcaire, la fraîcheur et la tension qui font la différence.

Au premier nez, c'est bien la présence des sols calcaires qui occupe les devants, sur des notes de pierre concassée, de pierre à fusil mais aussi une dimension saline particulièrement excitante. Des évocations de verveine, de feuille de menthe, de fleur d'oranger et de citron confit soulignent la vivacité du propos. La gourmandise fruitée s'installe ensuite pour ne plus nous lâcher. On se régale de notes de pomme Granny, de pêche blanche, d'amande et de noisette. Viennent ensuite quelques épices délicates qui planent au-dessus du verre : on pense au curcuma, à la baie de genièvre et au poivre.

C'est en bouche que la densité exceptionnelle du vin se révèle pleinement, une densité sans lourdeur, une densité juteuse, fluide et en mouvement. La fraîcheur tonique des agrumes encadre un noyau concentré, texturé, plein de fruit et de sol. On retrouve nos poivres fins qui infusent un fruit juteux et savoureux, autour des fruits blancs et du fruit de la passion. L'harmonie de la finale, entre douceur miellée et vibration crayeuse, est juste superbe. Quant à sa longueur, elle est impressionnante !

Voici évidemment un grand vin de gastronomie, parfait aujourd'hui sur un poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur une blanquette de lotte ou des ris de veau aux girolles. Belle garde assurée pour ce magnifique Chassagne-Montrachet 1er cru La Boudriotte.

Quantité limitée à 1 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Minéral puis voluptueux : pierre concassée, pierre à fusil, une dimension saline, verveine, menthe, fleur d'oranger, citron confit, pomme Granny, pêche blanche, amande, noisette, curcuma, baie de genièvre, poivre.

Bouche : Concentrée, la fraîcheur tonique des agrumes encadre un noyau dense, texturé, plein de fruit et de sol (fruits blancs, fruit de la passion, poivres fins). Longue finale harmonieuse et pleine, entre douceur miellée et vibration crayeuse.

Accords mets-vins : Un poisson poché ou un turbot rôti, excellent demain sur une blanquette de lotte ou des ris de veau aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique