

Domaine Jean François Bachelet

Chassagne Montrachet rouge 2009 : *

Marc et Alexandre Bachelet ont rejoint leur père Jean-François il a cinq ans sur le domaine familial, tout en possédant leur propre exploitation. Né de ceps de trente ans, ce 2009 se distingue par un bouquet de fruits rouges mûrs agrémenté d'un élégant boisé toasté. Ces arômes se prolongent dans une bouche ronde et charnue, aux tanins fins et fondus, joliment réglissée en finale. A déguster au cours des deux ou trois prochaines années, sur un rosbif aux champignons par exemple.

Santenay

Ce producteur originaire des Maranges exploite avec son épouse Geneviève 15 ha dans des appellations sudistes de la côte de Beaune, de Maranges à Chassagne –Montrachet. Le couple travaille de concert avec ses deux fils, qui ont aussi leur propre domaine. Dans le riche millésime 2009, ce village se présente dans une robe violet intense, le nez empreint d'arômes de fruits sauvages. Le palais se révèle ample, tannique et long, avec une bonne acidité en soutien. A ouvrir dans trois ou quatre ans sur un tajine de bœuf.

Maranges

Après avoir été conduit en Gaec pendant près de trente ans, le domaine familial a désormais pris le nom de son exploitant, Jean-François Bachelet, dont les deux fils se sont installés chacun de son côté tout en partageant matériel et cuverie. Ce Fussiére livre des parfums de fruits noirs mêlés au grillé du fût. Après une attaque souple s'affirment des tanins un peu rustiques qui caractérisent souvent les rouges de Maranges. Un minimum de trois ans de garde est conseillé.

GUIDE HACHETTE 2013



Chassagne Montrachet page 551

Santenay page 559

Marange page 565