

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2017



Ce Premier Cru occupe la partie haute du vignoble de Saint-Aubin et surplombe le hameau de Gamay. Ici, les pentes sont assez raides, les sols très calcaires et le climat plutôt frais. Les Bachelet ont la chance d'exploiter une parcelle de vieilles vignes, située dans la partie basse des Champlots, où les sols d'argiles blanches sont un peu plus profonds.

Sur ce millésime assez solaire et précoce, tout l'enjeu résidait bien sûr dans la recherche du parfait point de maturité, afin de préserver cette fraîcheur typique des Champlots, sans pour autant manquer de chair et de concentration aromatique. Mission parfaitement réussie par Benoît et Jean-Baptiste qui nous livrent ici un modèle du genre ! C'est bien tout le talent des frères Bachelet de savoir traduire et sublimer les nuances du millésime en fonction de chaque terroir. Les deux hivers pendant lesquels le vin est resté ensuite en élevage, sur ses lies, lui ont permis d'affirmer son identité et d'harmoniser parfaitement sa structure.

Dès le premier nez, on est séduit par la belle complexité de ce 1^{er} cru Les Champlots et cette sensation de fraîcheur qui nous envahit, portée par des notes de peau d'orange, de mandarine, de citron vert mais aussi de menthe fraîche, de cerfeuil, d'acacia et de craie humide. La sensualité n'est jamais loin, s'exprimant ici dans un registre gourmand évoquant le miel, la pâte d'amande, la poire et les fruits à noyau. Des épices, entre poivre gris et musc, viennent rehausser un bouquet décidément complexe et complet !

La bouche est tout aussi dense et nourrissante : crémeuse en entame, chargée de fruits, entre marmelade, pêche et abricot, elle semble ensuite traversée par une intense vibration minérale, aux accents résolument fumés, tout droit venue du sol calcaire. La persistance est impressionnante à ce stade, portant avec elle ce cortège d'épices typique du millésime. Une fois le verre terminé, on n'en a pas fini : la pureté et l'élégance qui émanent du fond du calice, avec ses fruits et ses fleurs, nous font penser très sérieusement à quelques premiers crus de Puligny-Montrachet. C'est fascinant.

Une réussite magistrale qui devrait particulièrement bien se tenir pour accompagner des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème légère au cerfeuil, ou un bar au beurre d'agrumes.

Quand on pense qu'il fût un temps où les vignerons de Chassagne ou Puligny s'amusaient à raconter qu'ils buvaient un peu de Saint-Aubin pour se « rincer la bouche »... on se dit que les temps ont bien changé. Les

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

frères Bachelet sont de ceux qui ont définitivement élevé les vins de Saint-Aubin au rang des plus grands !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Frais et sensuel : peau d'orange, mandarine, citron vert, menthe fraîche, cerfeuil, acacia et craie humide. Poire, fruit à noyau (abricot), pâte d'amande, miel complexe. Poivre gris, musc.

Bouche : Crémeuse en entame, chargée de fruits, entre marmelade, pêche et abricot, elle semble ensuite traversée par une intense vibration minérale, aux accents fumés. Finale épicée, d'une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Poêlée de gambas ou de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil.

Aile de raie pochée, bar au beurre d'agrumes. Plus tard, veau ou volaille à la crème.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique