

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2018



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 trois petites parcelles qui permettent d'appréhender ce cru dans toutes ses nuances. En particulier, de vieilles vignes sont situées dans la partie basse des Champlots, où les sols d'argiles blanches et de marnes sont un peu plus profonds, tandis qu'une autre parcelle occupe la partie haute du 1^{er} Cru voisin En Montceau au sol très calcaire.

Sur ce millésime plutôt riche et solaire, 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. Tandis que le passage final de quelques mois en cuve semble lui avoir donné ce supplément d'énergie bien perceptible en bouche.

Dès le premier nez, on est séduit par la complexité de ce 1er cru Les Champlots. Il y a d'abord cette sensation de fraîcheur qui nous envahit, portée par des notes d'agrumes (zestes de citron vert et de mandarine en tête), de craie humide, de fleurs de printemps et d'herbes fines (on pense au cerfeuil). Bien sûr, la sensualité et la générosité fruitée du millésime sont bien présentes : on se délecte de ces évocations gourmandes de pêche flambée, d'abricot, de Puits d'Amour, de mille-feuilles et d'épices douces, entre cannelle et curcuma.

La bouche se montre à la fois nourrissante, pleine mais aussi intense et vive. L'entame crémeuse et enveloppante est chargée de saveurs de fruits à noyau et de marmelade, mais très vite, les papilles sont stimulées par une touche acidulée évoquant la groseille à maquereau et surtout cette tension calcaire aux accents empyreumatiques. La finale affiche de l'élan, beaucoup de précision et une longueur impressionnante, laissant en bouche une note épicée de baie de genièvre et de poivre.

Nous tenons là un excellent vin de gastronomie qui sera parfait sur des plats plutôt suaves et crémeux : on pense à une poule pochée et sa sauce suprême ou une blanquette de volaille, par exemple. Tout simplement succulent !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Frais et sensuel : zestes de citron vert et de mandarine, craie humide, fleurs de printemps et herbes fines (cerfeuil). Pêche flambée, abricot, Puits d'Amour, mille-feuilles, épices douces, entre cannelle et curcuma.

Bouche : Nourrissante mais intense et vive. L'entame crémeuse est chargée de fruits à noyau et de marmelade. Puis une touche acidulée stimulante sur la groseille à maquereau. Tension calcaire, longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Une poule pochée et sa sauce suprême ou une blanquette de volaille. Plus jeune, Saint-Jacques au cerfeuil. Aile de raie pochée et beurre d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique