

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2018



Pour la première fois sur notre Route des Blancs, ce Saint-Aubin 1^{er} Cru Les Combes au Sud séduit par son équilibre magistral entre une minéralité fraîche et aquatique, une vraie délicatesse floral couplée à un fruit enjôleur, d'une folle gourmandise et cette énergie épicée qui le rend particulièrement actif en bouche.

Le climat des Combes au Sud est un terroir assez frais : il forme une bande étroite qui descend dans la partie basse de coteau jusqu'au finage de Chassagne-Montrachet. Ce cru, majoritairement exposé à l'Est, est marqué par un sol très calcaire et caillouteux, mais également riche en oxydes de fer. Un substrat qui contribue à donner au vin cette arête minérale et épicée très structurante.

Après un élevage de près de 2 ans au total, d'abord en fûts jusqu'à la fin du deuxième hiver (avec peu de bois neuf) puis en cuve pendant 5 mois supplémentaires, ce 1^{er} Cru Les Combes au Sud affiche aujourd'hui un équilibre serein et procure une agréable sensation de plénitude.

Au premier nez, l'expression du sol prend à la fois des atours maritimes et presque iodés mais aussi une dimension plus fumée, entre pierre-ponce et pierre à fusil. Viennent ensuite de nombreuses fleurs blanches et jaunes, du tilleul à la jonquille, et quelques nuances herbacées évoquant le trèfle frais et la coriandre. Plus il s'aère, plus le vin développe cette gourmandise fruitée typique du millésime, évoquant la gelée de raisin, la tarte aux pêches et la poire pochée, mâtinée de touches de pâte d'amande et de massepain. Très étagé, le bouquet ne cesse de se renouveler, laissant maintenant apparaître une dimension plus épicée sur la baie de genièvre et les baies roses. Quel festival !

La bouche n'est pas en reste : là encore, on aime cette dualité parfaitement maîtrisée entre une entame pleine de fruits savoureux, entre pêches et prunes, et ce milieu de bouche intense et vivifiant, tendu, porté par des saveurs toniques de citron, de verveine poivrée, de citronnelle et de pamplemousse. Tout s'imbrique, tout fonctionne. Chapeau !

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Minéral et fruité : une ouverture iodée puis fumée, entre pierre-ponce et pierre à fusil. Tilleul, jonquille, trèfle frais, coriandre. Gelée de raisin, tarte aux pêches, poire pochée, massepain. Genièvre, baie rose

Bouche : Superbe équilibre : une entame pleine de fruits savoureux, sur la pêche et les prunes, un milieu de bouche intense et vivifiant, tendu, sur des saveurs de citron, de verveine poivrée, de citronnelle et de pamplemousse.

Accords mets-vins : Jeune, des gambas flambées ou grillées. Plus tard, un bar au beurre blanc, une lotte en sauce safranée.



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