

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2019



Année après année, nous devons avouer un faible pour ce premier cru de Saint-Aubin toujours élégant et raffiné, mais aussi concentré et intense, qui n'a rien à envier par sa superbe structure à de nombreux premiers crus de Chassagne-Montrachet. Sur ce millésime 2019 concentré et imprégné par le sol, il se distingue par sa percussion minérale et son élan salin qui traversent le fruit.

Le climat du Charmois se situe à la lisière du finage de Chassagne, jouxtant le 1er Cru Les Chaumées. Il partage avec ce-dernier la même exposition au levant et les mêmes sols argilo-calcaires peu profonds, riches en oxyde de fer. C'est ici que les Bachelet cultivent en bio-dynamie une belle parcelle d'un peu moins d'un hectare, de vignes plantées en 1974 pour les plus anciennes, et en 2000 pour les plus récentes.

Après un élevage long sur lies fines (18 mois en fûts suivis de 5 mois en cuves, où le vin regagne en tension et finit de s'harmoniser), ce Charmois brille déjà par son élégance florale, l'éclat généreux de son fruit et surtout cette sensation de finesse et d'énergie minérale tout à fait typique.

Le nez offre un bel équilibre entre fraîcheur et sensualité : on démarre sur une touche gourmande de noisette et de pâte d'amande, avant de se laisser emporter par une expression minérale plutôt fraîche et même aérienne, entre poudre de marbre, galet mouillé et embruns salins. Puis vient un envoûtant cocktail de fleurs et d'épices : on voyage entre le chèvrefeuille, la fleur d'oranger, l'eucalyptus, la verveine et le citron vert, des poivres délicats et une touche de gingembre.

L'éclat et la fraîcheur des fruits nous régaleront tout autant : la bouche est pleine d'un jus pur et frais de pomme Reinette, de poire Conférence et de nectarine, se mêlant ensuite à de nombreux agrumes et de petits fruits exotiques toniques, autour du kiwi et du fruit de la passion. Quelle énergie !

Le mariage de cette chair fruitée savoureuse et de cette vivacité omniprésente, soulignée par une touche poivrée et citronnée, dégage une belle sensation d'harmonie. La persistance finement iodée finit de nous emporter.

Ce superbe 1er Cru Charmois est irrésistible. Et son potentiel de garde, évident ! L'extraordinaire verticale sur les Charmois que Benoît et Jean-Baptiste nous ont offerte, voici quelques jours, remontant de 2009 jusqu'en 2002, nous en fait une brillante démonstration. Les millésimes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

2005 et 2002, avec leur élégance intacte, leur énergie interne et leurs équilibres juste parfaits nous laissaient sans voix. Et que dire du 2003, étonnamment lumineux et tonique, sur une année pourtant marquée par la canicule ?... CQFD

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Fraîcheur et sensualité : noisette et pâte d'amande, poudre de marbre, galet mouillé et embruns salins, chèvrefeuille, fleur d'oranger, eucalyptus, verveine et citron vert, poivres délicats, une touche de gingembre, fruits blancs, nectarine.

Bouche : Pleine d'un jus pur et frais de pomme Reinette, de poire Conférence et de nectarine, se mêlant aux agrumes, au kiwi et au fruit de la passion. Finale dynamique, enjouée, entre poivre, citron et une touche iodée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des brochettes de gambas. Dans quelques années, un risotto aux Saint-Jacques, un filet de Saint-Pierre aux épices (façon O. Roellinger). Langres, époisses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique