

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2019



Nous voici au cœur du climat « star » de Saint-Aubin, celui qui n'a clairement rien à envier aux plus prestigieux crus de Puligny et Chassagne et qui donne, lorsqu'il est travaillé par des vigneron de la trempe des frères Bachelet, des blancs d'une intensité minérale et d'une vibration interne qui nous emportent très loin et très haut.

Ce cru exposé au Sud se situe à la limite du finage de Puligny et surplombe, à 300 mètres d'altitude environ, les célèbres grands crus voisins. Ici, le sol est mince et surtout très calcaire, constellé de cailloux blancs. Il suffit de s'y promener et d'admirer les murets en pierres sèches qui entourent de nombreuses parcelles, pour mieux comprendre son nom : les « murgers » font référence aux tas de pierre et murets sortis par les vigneron pour préparer le sol avant de planter, tandis que les dents de chien évoquent la forme allongée et pointue des pierres extraites du sol... Comme toujours en Bourgogne, tout s'explique, même ce qui paraît le plus étrange!

En 2019, les frères Bachelet n'ont produit que 4 pièces (dont un seul fût neuf) de ce superbe elixir : inutile de vous dire que c'est une goutte d'eau (de vin plutôt !) face à une demande planétaire... et exponentielle ! Nous avons néanmoins l'immense plaisir de pouvoir vous en proposer quelques bouteilles sur un grand millésime, intense et concentré.

S'il se montre encore un peu sur la réserve et serré en bouche, voici pourtant une des cuvées qui porte en elle le plus gros potentiel. Plus on l'agite dans le verre, plus on se rend compte que tout est là, ne demandant qu'un peu de temps pour littéralement jaillir du verre : la fraîcheur végétale et la grâce florale, d'abord, sur des évocations d'acacia, d'oeillets blancs, d'eleagnus, ainsi qu'une touche finement mentholée. La présence du sol bien sûr qui donne au nez ses notes fumées de pierre-ponce et de roche concassée, et à la bouche cette tension accrocheuse qui stimule et excite chaque papille.

La bouche, bien ancrée dans le millésime, se montre particulièrement juteuse, gorgée de saveurs de poire, de prune jaune, de pêche blanche et d'abricot frais, mais aussi de clémentine, de zeste d'orange et d'amande grillée. Plus le vin s'aère, plus il gagne en complexité, plus la minéralité se fait vibrante, saline et empyreumatique. Elle porte une finale épicée, verticale, tendue, d'une persistance impressionnante.

D'ici 5 ou même 10 ans, nul doute que la densité et l'énergie pénétrante de ce vin, tout comme son allonge hors-norme, en feront un des sommets

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de l'appellation.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et minéral : acacia, oeillet blancs, eleagnus, une touche finement mentholée, pierre-ponce, roche concassée, poire et fruits à noyau (abricot, pêche). Zestes d'agrumes confits.

Bouche : Juteuse, gorgée de saveurs de poire, de prune jaune, de pêche blanche et d'abricot frais, de clémentine, de zeste d'orange et d'amande grillée. A l'aération, la minéralité se fait vibrante, saline et empyreumatique. Très longue finale salivante

Accords mets-vins : Homard rôti et son jus de carapace ou un grenadin de veau et sa sauce crémée aux girolles. Risotto aux noix de Saint-Jacques. Brillat-savarin, truffé ou pas.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique