

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2018



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. En 2018, il se distingue par l'expression omniprésente du sol qui lui donne ses accents à la fois poudrés et iodés.

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 à 6 mois en cuves, où le vin regagne en tension et finit de s'harmoniser), ce Charmois brille déjà par son élégance florale, le bel éclat de son fruit et surtout cette sensation de finesse et d'énergie minérale tout à fait typique.

La sophistication et la fraîcheur du bouquet sont remarquables, surtout sur un millésime réputé solaire comme 2018 : on démarre sur une expression minérale et iodée particulièrement raffinée, entre poudre de marbre, galet mouillé et carapaces de crustacés. Puis vient un cocktail de fleurs et d'épices évoquant quelque création originale d'un maître-parfumeur : on voyage entre le chèvrefeuille, la fleur de cerisier, l'eucalyptus, la citronnelle, les roses anciennes, des poivres délicats, une touche de musc, autant de notes auxquelles se mêle une nuance délicate de noisette.

L'éclat et la fraîcheur des fruits nous régaleront tout autant : la bouche est pleine d'un jus pur et frais de pomme Reinette et de pêche de vigne, se mêlant ensuite à de nombreux agrumes et petits fruits exotiques toniques. On pense au citron jaune, au kiwi, à la goyave et au kaki : quel délice... Et quelle énergie !

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

Ce superbe 1^{er} Cru Charmois est tout bonnement irrésistible. Et son potentiel de garde est évident ! Pour finir de vous en convaincre, nous

retranscrivons ce que nous avons écrit sur nos carnets de dégustation, après avoir dégusté fin 2017, chez les Bachelet, un épatant Saint-Aubin Le Charmois 2003 : « une fraîcheur incroyable, une sensualité profonde et une complexité étonnante, une formidable leçon du terroir dans un millésime que tous les amateurs ont pourtant acheté à reculons »... 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 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Complexe et élégant : poudre de marbre, galet mouillé et carapaces de crustacés. Un cocktail de fleurs et d'épices : chèvrefeuille, fleur de cerisier, eucalyptus, citronnelle, roses anciennes, poivres, musc. Noisette. Fruits blancs

Bouche : Pleine d'un jus pur et frais de pomme Reinette et de pêche de vigne, de citron jaune, de kiwi, de goyave et de kaki. Finale épicée, mais fraîche avec ses accents finement iodés

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 2032

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