

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2014



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 assez froid. Dans leur quête d'une maturité optimale, les Bachelet ont la chance d'exploiter une parcelle située en partie basse des Champlots. Un peu moins froide que ses voisines, elle est capable de donner de grands blancs juteux et vibrants.

On le sait, en 2014, la qualité exceptionnelle des blancs bourguignons doit beaucoup aux conditions idéales, à la fois sèches et ensoleillées, qui ont marqué la fin du mois d'août et la première quinzaine de septembre, et qui ont donné aux raisins de parfaits équilibres et un jus d'une qualité irréprochable. Chez les Bachelet, en vendangeant autour du 15 septembre, on a su capter cette maturité optimale tant recherchée.

C'est bien cette magnifique chair de fruit qui nous a enthousiasmés dès nos premières dégustations en fût, voici un an, et notamment dans ce 1er Cru Les Champlots. Comme à leur habitude, Jean-Baptiste et Benoît ont poursuivi l'élevage du vin un hiver supplémentaire, avant de le repasser en cuve pendant plusieurs mois. Ici, on laisse du temps au temps... le résultat leur donne bien raison !

De l'air, de la finesse, de la précision, de la minéralité et énormément d'élégance : voilà le profil de ce Saint-Aubin, qui nous emmène presque du côté de Puligny... L'équilibre est souverain, le fruit particulièrement enjôleur, entre poire, coing, pêche blanche, relevé par des notes de citron vert. On aime son côté charnu en bouche, délicieusement expressif et très sapide. La persistance est remarquable, pour finir sur de belles notes épicées... que dire de plus ? C'est superbe !

S'il se déguste déjà merveilleusement bien, il est évident que la qualité de ses équilibres autorise une très belle garde. Regoûtez-le dans 5 ou 10 ans, pour accompagner des gambas poêlées dans une crème au cerfeuil, vous serez bluffé !

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, cristalline

Nez : Très fin et racé. Jasmin, acacia, citron vert, poire, prune jaune. Élégantes notes de fruits secs. Légèrement poivré. Pierre chaude.

Bouche : Beau fruit juteux, autour de la poire, de la pomme verte. Droite et intense, belle pureté, longue finale minérale et épicée.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, poêlée de gambas, aile de raie pochée, salade de chair de crabe aux agrumes. Poisson au beurre blanc. Plus tard, veau ou volaille à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques