

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2020



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 son arête minérale et épicée très structurante. Les frères Bachelet ont replanté leur petite parcelle voici une douzaine d'années.

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 1er Cru Les Combes au Sud affiche aujourd'hui un équilibre serein et procure une belle sensation de plénitude.

Le nez fin, presque aquilin, s'ouvre sur l'expression des sols, avec ses notes crayeuses et iodées. Puis, à peine aéré, il laisse poindre des notes de fleurs d'acacia et de tilleul, de thym frais, de lavande ou encore de bruyère qui confèrent fraîcheur et subtilité. Les arômes nets et charmeurs du fruit se fraient tranquillement un chemin jusqu'au bulbe olfactif pour mieux le caresser : on reconnaît une pêche délicatement miellée, une poire pochée et vanillée, mais aussi des notes plus toniques de mandarine et de zeste d'orange, complétées d'une touche de poivre vert. D'emblée, ce Saint-Aubin impose toute sa classe, laissant déjà deviner un grand vin à venir, sapide et gourmand.

La bouche ne déçoit pas, bien au contraire, proposant un jus puissant et fuselé. Le milieu de bouche est comme submergé par un mascaret de saveurs salivantes, une vague régulière qui charrie ses notes de noisette, de beurre d'Isigny, de fruits blancs et d'abricot. Quelques tannins souples, tout droit venus du sol, doublés d'une amertume élégante prolongent le plaisir gustatif. On devine un zeste de citron, et quelques notes acidulées. Droit, sans fioriture, le vin offre en finale une magnifique salinité de relance.

On recommandera quelques gambas flambées ou grillées sur cet élégant 1^{er} Cru Combes au Sud. Plus tard, vous pourrez opter pour un bar au beurre blanc ou encore un saumon à l'oseille.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Fin et complexe : pierre-ponce, craie, note iodée. Fleurs d'acacia et de tilleul, thym frais, lavande, bruyère, une pêche délicatement miellée, poire pochée et vanillée, des notes plus toniques de mandarine et de zeste d'orange, poivre vert

Bouche : Un jus puissant et fuselé. Le milieu de bouche est submergé par une vague régulière qui charrie ses notes de noisette, de beurre d'Isigny, de fruits blancs et d'abricot. Des tannins souples, une amertume élégante de zeste d'agrumes. Belle salinité

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique