

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2020



Année après année, nous devons avouer un faible pour ce premier cru de Saint-Aubin toujours élégant et raffiné, mais aussi concentré, intense et particulièrement charmeur cette année. Il n'a rien à envier, par sa superbe structure, à de nombreux premiers crus de Chassagne-Montrachet. Sur ce millésime 2020 mûr et tonique, il séduit par son bel équilibre entre finesse calcaire verticale, élégance florale et le charme voluptueux, enveloppant des fruits crémeux et de subtiles notes lactées et pâtisseries.

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. Les vignes ont été 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 quelques mois en cuves, où le vin regagne en tension et finit de s'harmoniser), ce Charmois brille déjà d'un bel éclat minéral et floral, nimbé d'un fruit gourmand et sensuel.

Le nez offre un bel équilibre entre fraîcheur et volupté : on démarre dans un registre fin et vertical évoquant le calcaire immaculé, la poussière de roche. Puis viennent les fleurs blanches et jaunes, le suc de violette, le miel d'acacia et une touche anisée rafraîchissante. De subtiles notes lactées et pâtisseries viennent arrondir le propos, autour d'évocations de nougat de Montélimar, de biscuit aux amandes et aux noisettes, de cornes de gazelle délicatement parfumées à la fleur d'oranger et d'un yogourt brassé. Au fil de l'aération, le fruit s'impose dans le registre sensuel et charmeur d'une poire pochée, d'une crème de fruits blancs, d'un melon bien mûr et d'un coulis de pêche.

On retrouve en bouche cette ampleur de fruit, enveloppante, qui vient titiller nos papilles sur des saveurs de coulis et de fruits pochés agrémentés de notes toniques et salivantes de kumquat, de zeste de citron et de pamplemousse. Sur la finale, les notes de mangue ou de pomme au four s'acoquent avec une trame excitante, subtilement empyreumatique, évoquant réglisse et poivre vert. En fin de bouche, la concentration et la persistance de ce 1^{er} Cru Charmois sont assez bluffantes.

Un vin à encaver au moins deux ou trois ans, et à carafer impérativement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avant de le servir pour accompagner une raie au beurre noir, des gambas flambées puis sautées au poivre de Sichuan ou encore une lotte au safran. En fin de repas, misez sur un Langres ou un Livarot (de préférence sans la croûte !).

A propos de son potentiel de garde, l'extraordinaire verticale sur les Charmois que Benoît et Jean-Baptiste nous ont offerte fin 2021, en remontant de 2009 jusqu'en 2002, nous en avait encore fait une brillante démonstration. Les millésimes 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 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Fraîcheur et volupté : calcaire immaculé, poussière de roche, fleurs blanches et jaunes, suc de violette, miel d'acacia, une touche anisée, nougat de Montélimar, biscuit aux amandes, corne de gazelle, poire pochée, crème de fruits blancs, melon

Bouche : Ample, enveloppante, sur des saveurs de coulis et de fruits pochés, de mangue agrémentées de notes toniques et salivantes de kumquat, de zeste de citron et de pamplemousse. Finale excitante sur le bâton de réglisse et le poivre vert

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir, des gambas flambées puis sautées au poivre de Sichuan ou encore une lotte au safran. En fin de repas, misez sur un Langres ou un Livarot (sans la croûte)



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique