

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2020



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 vignerons 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 vignerons 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!

Souvent sur la réserve dans son jeune âge, ce Murgers des Dents de Chien 2020 se montre déjà bien expressif même s'il gagnera bien sûr à séjourner quelques années en cave pour finir de digérer l'apport de l'élevage et déployer pleinement ses ailes.

Après une bonne aération, on perçoit déjà son bel équilibre entre une empreinte minérale subtile, aux accents rocaillieux, poudrés et fumés, évoquant poussière de roche, encens et cendre froide, et la douceur presque coupable d'essences de fleurs et de pâtisseries fines. On pense suc de violette, extrait de jasmin ou d'oeillet, crème Anglaise délicatement vanillée, financier aux amandes et beurre pommade. Le fruit mûr et charmeur évoque une délicieuse poire Williams poché. Au fil de l'aération, des notes de gingembre et d'anis apportent un souffle tonique à cette envoûtante mélodie.

Une énergie interne que l'on retrouve dans une bouche aux accents acidulés de jus d'agrumes (citron vert en tête), de fruit de la passion et de kiwi, complétés de saveurs de pomme et de prune verte. On devine même une touche de rhubarbe confite, mêlée à des nuances de poivre de Sichuan et de bâton de réglisse. On retrouve bien toute la race minérale d'un grand Murgers dans cette longue finale aux intenses accents empyreumatiques.

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 : il brillera alors pour accompagner une barbue à l'oseille ou des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et minéral : poussière de roche, encens et cendre froide, suc de violette, extrait de jasmin ou d'oeillet, crème Anglaise délicatement vanillée, financier aux amandes et beurre pommade, poire Williams pochée, élan tonique du gingembre, de l'anis

Bouche : Belle énergie aux accents acidulés de jus d'agrumes (citron vert en tête), de fruit de la passion et de kiwi, complétés de saveurs de pomme et de prune verte. Une touche de rhubarbe confite, des nuances de poivre de Sichuan et de bâton de réglisse.

Accords mets-vins : Homard rôti et son jus de carapace, une barbue à l'oseille ou des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique