

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2021



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 rare millésime 2021, mûr et tonique, il séduit par son bel équilibre entre imprégnation pierreuse aux accents fumés, élégance florale et le charme enveloppant des fruits blancs et jaunes bien mûrs. La fraîcheur typique du millésime et du terroir de Charmois est aussi au rendez-vous, s'incarnant dans l'énergie des agrumes et des herbes fines.

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 biodynamie 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 gourmandise : on démarre dans un registre finement grillé évoquant silex frotté et éclats de noisette torréfiée. Au fil de l'aération, la dimension florale s'affirme, dans un registre plutôt voluptueux, capiteux même, autour de l'œillet blanc, du muguet et de l'eleagnus. Puis vient le fruit, expressif, pur et bien mûr, à la fois gorgé de suc et d'énergie : on pense à la pomme Granny, la pêche de vigne, la mirabelle et le melon. De subtiles notes lactées et pâtisseries viennent arrondir le propos, autour d'évocations de biscuit aux amandes, de cornes de gazelle délicatement parfumées à la fleur d'oranger et d'un yogourt brassé. Au fil de l'aération, une brise fraîche semble maintenant souffler au-dessus du verre, soutenue par des notes toniques de citron vert, de cédrat et de verveine. On se régale !

On retrouve en bouche un équilibre remarquable entre ampleur de fruit et tension acidulée. Les saveurs de fruits blancs et jaunes pochés se mêlent à des notes toniques et salivantes de kumquat, de zeste de citron et de rhubarbe confite. Sur la finale, le fruit mûr s'acoquine avec une trame excitante, subtilement empyreumatique, évoquant baie de genièvre et poivre blanc. En fin de bouche, la concentration et la persistance de ce 1er

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Cru Charmois sont assez bluffantes.

Un vin à encaver au moins trois ans, et à carafer impérativement 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 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Fraîcheur et voluptueux : silex frotté, noisettes torréfiées, œillet blanc, muguet, eleagnus, pomme Granny, pêche de vigne, mirabelle, melon, biscuit aux amandes, cornes de gazelle à la fleur d'oranger, yogourt brassé, citron vert, cédrat, verveine.

Bouche : Ample, enveloppante, sur des saveurs de fruits blancs et jaunes pochés se mêlent à des notes toniques et salivantes de kumquat, de zeste de citron et de rhubarbe confite. Finale excitante et empyreumatique sur la baie de genièvre et le poivre blanc.

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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique