

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2022



Le climat des Combes au Sud est un terroir assez frais et tardif, qui brille tout particulièrement sur les millésimes plutôt précoces et solaires comme 2022. 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, 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 quinzaine d'années.

Après un élevage de près de 2 ans au total, d'abord en grands fûts de 456 litres 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 agréable sensation d'énergie fuselée et de plénitude.

Le nez fin, presque aquilin, regarde un peu du côté de Puligny-Montrachet. Il s'ouvre sur l'expression des sols, avec ses notes rappelant la poudre de roche, le silex frotté. Puis, à peine aéré, il laisse poindre des notes de fleurs d'acacia et de tilleul, de zeste d'orange et de citron vert, qui lui confèrent fraîcheur et subtilité. Les arômes à la fois charmeurs et toniques du fruit s'affirment progressivement, sur la pomme Granny, le coing frais, mais aussi la mandarine et l'orange sanguine. Quelques notes d'amande grillée et de sablé à la vanille apporte une touche résolument gourmande. D'emblée, ce Saint-Aubin impose toute sa classe, laissant déjà deviner un grand vin à venir, sapide et complet.

La bouche ne déçoit pas, bien au contraire, proposant un jus puissant et fuselé. Le milieu de bouche est 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'agrumes mûrs. Quelques tannins souples, tout droit venus du sol, doublés d'une amertume élégante prolongent le plaisir gustatif. On devine un zeste de citron vert, et quelques notes acidulées. Droit, dynamique et long, le vin offre en finale une magnifique salinité de relance.

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

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : fin et complexe : poudre de roche, silex frotté, fleurs d'acacia et de tilleul, zeste d'orange et de citron vert, bruyère, pomme Granny, coing, mandarine, orange sanguine, amande grillée, sablé à la vanille.

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

Accords mets-vins : jeune, des gambas flambées ou grillées. Plus tard, un bar au beurre blanc citronné ou encore un saumon à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique