

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2022



Ce Premier Cru, regardant plutôt vers le Sud, occupe la partie haute du vignoble de Saint-Aubin et surplombe le hameau de Gamay. Ici, les pentes sont assez raides, les sols très calcaires et le climat plutôt frais. Les Bachelet ont la chance d'exploiter trois petites parcelles qui permettent d'appréhender ce cru dans toutes ses nuances. De vieilles vignes, d'une bonne soixantaine d'années, sont situées dans la partie basse des Champlots, où les sols d'argiles blanches et de marnes sont un peu plus profonds, tandis qu'une autre parcelle occupe la partie haute, voisine du 1er Cru En Montceau, au sol très calcaire.

Sur ce millésime précoce et solaire, tout l'enjeu résidait bien sûr dans la recherche du parfait point de maturité, afin de préserver cette énergie typique des Champlots, sans pour autant manquer de chair et de concentration aromatique. Mission parfaitement réussie par Benoît et Jean-Baptiste qui nous livrent ici un modèle du genre, un vin qui nous laisse déjà entrevoir combien il sera grand après 4 ou 5 années de cave.

C'est bien tout le talent des frères Bachelet de savoir traduire et sublimer les nuances du millésime en fonction de chaque terroir. Les deux hivers pendant lesquels le vin est resté en élevage, sur ses lies, lui ont permis d'affirmer son identité et d'harmoniser sa structure. Tandis que le passage final de quelques mois en cuve a contribué à lui donner ce supplément d'énergie bien perceptible dans une bouche dense mais parfaitement structurée autour d'une trame acidulée et épicée.

Dès le premier nez, on est séduit par la complexité raffinée de ce 1er cru Les Champlots : il respire tonicité et fraîcheur par tous ses pores. On aime sa minéralité sophistiquée, entre éclats de roche, encens et épices stimulantes, autour de la baie de genièvre et du poivre vert, ses notes de fleurs de pommier et d'amandier, de tilleul, mais aussi quelques nuances plus mentholées et balsamiques, entre eucalyptus et aiguille de pin. Le fruit resplendit autour de la poire mûre et juteuse, de la purée de pomme et de la prune jaune. Une touche de noisette ajoute à la gourmandise subtile du propos.

La bouche, quant à elle, se montre encore plus expressive : c'est une farandole de fruits frais et d'épices qui tournoie sur le palais, entre mandarine, fruit de la passion, citron confit, fruits blancs, noyau de pêche et mirabelle. Autant de fruits dont l'énergie interne est magnifiquement soulignée par une trame épicée revigorante, convoquant piment d'Espelette, cardamome et poivre vert. Le sol imprime à la finale une dimension franchement sapide et salivante, qui s'harmonise parfaitement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec une gourmande note de biscuit aux amandes. C'est un délice.

Ce Saint-Aubin 1er Cru Champlots illustre à merveille la réussite du millésime chez les Bachelet. Il sera parfait sur une sole ou une barbue juste grillée à la plancha, ou bien des noix de Saint-Jacques et des langoustines snackées. En fin de repas, optez pour un Reblochon ou un Brie de Meaux (truffé ou non).

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : raffiné et complexe : éclats de roche, encens, baie de genièvre, poivre vert, fleurs de pommier et d'amandier, tilleul, eucalyptus, aiguille de pin, poire mûre, purée de pomme, prune jaune, noisette.

Bouche : très expressive, farandole de fruits frais et trame épicée revigorante (mandarine, fruit de la passion, citron confit, fruits blancs, noyau de pêche, mirabelle, piment d'Espelette, cardamome, poivre vert). Finale sapide et salivante et note de biscuit.

Accords mets-vins : parfait sur une sole ou une barbue juste grillée à la plancha, ou bien des noix de Saint-Jacques et des langoustines snackées. En fin de repas, optez pour un Reblochon ou un Brie de Meaux (truffé ou non).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

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