

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2022



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 et sa grâce florale, finement minérale, à certains premiers crus de Chassagne ou Puligny-Montrachet. Sur ce millésime 2022 aux équilibres somptueux, il séduit par son harmonie entre douceur et tonicité, volupté et fraîcheur.

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 grands fûts suivis de quelques mois en cuves, où le vin regagne en tension et finit de s'harmoniser), ce Charmois brille d'un bel éclat finement poudré 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 la craie, la poussière de roche. Puis viennent les fleurs blanches et jaunes, entre jasmin et genêt, le suc de violette, le miel d'acacia et une touche anisée rafraîchissante d'estragon ou de cerfeuil. De subtiles notes lactées et pâtisseries viennent arrondir le propos, rappelant le nougat de Montélimar, un biscuit aux amandes et aux noisettes, des cornes de gazelle délicatement parfumées à la fleur d'oranger ou encore un yogourt brassé. Au fil de l'aération, un fruit estival s'impose, gorgé de sucre et de suc : on pense à la prune jaune ou la Reine-Claude, la poire et au brugnon.

On retrouve en bouche cette structure longiligne typique du Charmois. Le beau volume de fruits s'étire le long d'une trame saline, parsemé de fins amers évoquant l'écorce d'orange et le citron confit. Les saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau s'entremêlent à une note rafraîchissante de citronnelle et quelques stimulantes touches poivrées. La finale s'appuie sur une trame excitante, subtilement empyreumatique, où se mêlent réglisse, citron et gingembre. En fin de bouche, la concentration et la persistance de ce Charmois sont franchement bluffantes.

Un vin à encaver au moins deux ou trois ans, qui brillera pour

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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 avaient proposée fin 2021, en remontant 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, encore si lumineux et tonique, sur une année pourtant marquée par la canicule ?... CQFD

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : frais, voluptueux : craie, poussière de roche, fleurs de jasmin et genêt, suc de violette, miel d'acacia, estragon, cerfeuil, nougat de Montélimar, biscuit aux amandes et aux noisettes, cornes de gazelle à la fleur d'oranger, yogourt brassé, prune jaune.

Bouche : structure longiligne, beau volume de fruits, trame saline, fins amers (agrumes), fruits blancs et de fruits à noyau, note rafraîchissante de citronnelle et stimulantes touches poivrées. Finale empyreumatique, excitante (régliasse, citron et gingembre).

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 (de préférence sans la croûte !).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique