

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2022



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 vigneron de la trempe des frères Bachelet, des blancs d'une intensité minérale et d'une vibration interne qui nous emportent 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 vigneron 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 2022 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 aux accents rocaillieux et fumés, évoquant pierre à fusil, poussière de roche mais aussi la noisette torréfiée, et le charme gourmand d'une crème Anglaise délicatement vanillée, d'un financier aux amandes et d'un fruit mûr, expressif, rappelant la nectarine, la prune Reine-Claude et la poire Williams. Au fil de l'aération, des notes aériennes et subtiles de fleur de citronnier, de tilleul et d'herbes fraîches anisées s'élèvent du verre : elles viennent caresser nos sens.

La bouche, puissante et séveuse, offre un remarquable dynamisme, sans cesse relancée par une arête saline particulièrement sapide. On ressent une prodigieuse énergie interne, portée par des saveurs acidulées de citron et de rhubarbe confite, mêlées à des nuances de poivre Timut. On retrouve bien toute la race minérale d'un grand Murgers dans cette longue finale aux intenses notes empyreumatiques : les saveurs de pomelo et de noisette semblent voguer sur un puissant courant épicé.

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 de l'appellation : il brillera alors pour accompagner un homard grillé au

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

beurre d'agrumes et d'estragon ou des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : charmeur et minéral : pierre à fusil, poussière de roche, noisette torréfiée, crème Anglaise délicatement vanillée, financier aux amandes, nectarine, prune Reine-Claude, poire Williams, fleur de citronnier, tilleul, herbes fraîches anisées.

Bouche : puissante, séveuse, dynamique, sans cesse relancé par une arête saline très sapide. Saveurs acidulées (citron, rhubarbe confite), poivre Timut. Longue finale aux intenses accents empyreumatiques, pomelo et noisette voguant sur un puissant courant épicé.

Accords mets-vins : D'ici 5 ou même 10 ans, un homard grillé au beurre d'agrumes et d'estragon ou des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique