

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2015



Nous sommes très heureux de pouvoir vous proposer, pour la première fois cette année, ce superbe 1^{er} Cru Le Charmois, concentré, vertical, d'un volume impressionnant, qui n'a rien à envier à de nombreux premiers crus de Chassagne-Montrachet.

Pas étonnant nous direz-vous, quand on sait que le climat du Charmois se situe à la lisière du finage de Chassagne, jouxtant le 1^{er} 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 bio-dynamie une belle parcelle d'un peu moins d'un hectare, de vignes âgées entre 15 et 40 ans.

Après un élevage long sur lies fines (18 mois en fûts suivis de quelques mois où le vin finit de s'harmoniser en cuve), ce Charmois brille déjà par sa redoutable précision, sa puissance parfaitement maîtrisée et cette verticalité minérale typique de ce terroir. La distinction du bouquet est remarquable, avec ces notes minérales évoquant successivement la fonte et la coquille d'œuf, accompagnées de touches florales (acacia, chèvrefeuille) et d'un très beau fruité, entre zeste de citron, poire, pêche blanche et kaki bien mûr, avec cette pointe légèrement vanillée que l'on trouve souvent dans ce fruit.

La texture en bouche impressionne : le vin est charnu, gourmand, généreux, et toujours droit et précis, doté, malgré son jeune âge, d'une très belle allonge, à la fois nourrissante, épicée et tonique. Un magnifique Saint-Aubin, à apprécier sans réserve d'ici deux ou trois ans, pour accompagner un risotto aux langoustines ou un filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'Olivier Roellinger !). Excellent moment en perspective.

Quant à sa capacité de garde, le plus simple est peut-être de retranscrire ce que nous avons écrit, après avoir dégusté fin octobre, chez les Bachelet, un épatant Saint-Aubin Le Charmois 2003 : « une fraîcheur incroyable, une sensualité profonde et une complexité étonnante, une formidable leçon du terroir dans un millésime que tous les amateurs ont pourtant acheté à reculons »... CQFD

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Notes minérales évoquant successivement la fonte et la coquille d'œuf, accompagnées de touches florales (acacia, chèvrefeuille) et d'un très beau fruité, entre zeste de citron, poire, pêche blanche et kaki bien mûr.

Bouche : Enorme volume, matière généreuse. Concentrée, verticale et très droite sur la finale. Grosse allonge, sur les épices.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des brochettes de gambas. Dans quelques années, un risotto aux Saint-Jacques, un filet de Saint-Pierre aux épices (façon O. Roellinger). Langres, époisses.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique