Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2013 - blanc



Ce Premier Cru 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 assez froid. Dans leur quête d'une maturité optimale, les Bachelet ont la chance d'exploiter une parcelle située en partie basse des Champlots. Un peu moins froide que ses voisines, elle est capable de donner de grands blancs juteux et vibrants.

La preuve en est brillamment apportée avec ce millésime 2013, pourtant pas évident à négocier de ce côté-là de la Côte de Beaune, entre les gels tardifs, les pluies abondantes au moment de la floraison, le faible ensoleillement de début d'été…

Un peu de chance, puisqu'ils ont vendangé juste avant les gros orages de début octobre, un tri sévère pour ne conserver que les baies à maturité optimale, un élevage long et millimétré, Benoît et Jean-Baptiste ont réussi à donner à ce Saint-Aubin un très beau style que l'on a presqu'envie de qualifier de « Puligny », tant il se distingue par sa finesse et sa délicatesse au nez.

La fraîcheur du terroir (et du millésime) trouve un bel équilibre avec le fruit très juteux et vivant en bouche, autour du citron-vert, de la pomme et de l'abricot. L'élevage est parfaitement fondu. Le vin est droit, intense, et d'une rare persistance, sur la minéralité et les épices en finale.

Sa fraîcheur et sa race le rendent très agréable à déguster dès aujourd'hui, mais son équilibre et son intensité en bouche nous font dire qu'il sera superbe d'ici 3 à 5 ans. Une grande réussite !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, cristalline

Nez : Très fin et racé. Jasmin, citron vert, abricot. Elégantes notes de fruits secs.

Bouche : Beau fruit juteux, autour de la poire, de la pomme verte. Droite et intense, développant une longue finale minérale et épicée.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, poêlée de gambas, aile de raie pochée, salade de chair de crabe aux agrumes. Plus tard, veau ou volaille à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée.

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques