

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2023 - blanc



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 2023 à la puissance contenue et la concentration modérée, le vin séduit d'emblée par son harmonie entre douceur et tonicité, volupté et fraîcheur. Le climat du Charmois se situe à la lisière du finage de Chassagne : il jouxte 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. 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.

Avec sa robe jaune pâle aux discrets reflets verts, on perçoit d'emblée une certaine idée de la pureté et de l'énergie de ce Saint-Aubin. D'emblée, on tombe sous le charme : on s'engouffre dans ce que les premiers crus de la Côte de Beaune ont de meilleur à offrir. On adore ses parfums fruités plus vrais que nature, entre poire Comice et pomme Granny, avec un soupçon de zeste d'agrumes rappelant clémentine et cédrat.

L'élégance du propos se traduit par une touche florale portée par le magnolia et la fleur d'oranger. Une certaine douceur s'en dégage, c'est réconfortant. D'autant plus que l'impression fumée, évoquant deux cailloux qui s'entrechoquent, prend de plus en plus de place. Presque empyreumatique, cette empreinte minérale ajoute à la sensation d'énergie que le vin dégage.

La bouche déploie une belle sensualité. Marqueur d'un grand vin sur un grand terroir, le toucher de bouche procure douceur et fluidité à l'attaque. Le cœur de bouche se montre généreux, ample et crayeux. Plus on avance, plus la trame se resserre : rafraîchissante, elle électrise les papilles. L'empreinte minérale trace un sillon d'une grande profondeur et donne une classe folle à ce vin qui se pare d'arômes de pain toasté et de sable chaud. Quelques sensations piquantes, éphémères, rappelant poivre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Sichuan et piment d'Espelette anesthésient à peine les côtés de la langue. La finale est longue, étirée, portée par une sensation saline et une interminable rémanence du fruit.

L'impression de pureté nous emmènerait bien vers les plus beaux terroirs de la commune voisine, Puligny-Montrachet ! À ne manquer sous aucun prétexte.

Parce que l'apéritif n'est pas réservé aux petits vins, on ouvrira volontiers ce Saint-Aubin sur des œufs mayonnaise à la ciboulette, relevés de truffe blanche râpée, ou bien sûr quelques gougères au Comté. On imagine ensuite un plat gourmand et d'une grande finesse : des ravioles de langoustine, accompagnées d'un bouillon léger au thé oolong et d'une huile de ciboule. Une fois que le vin aura gagné un peu d'âge, que diriez-vous d'un poulet jaune fermier, laqué au soja clair et au saké, servi avec un jus réduit au thé blanc et au gingembre frais.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : pur et énergique : poire Comice, pomme Granny, zeste d'agrumes (clémentine et cédrat), magnolia, fleur d'oranger, impression fumée évoquant deux cailloux qui s'entrechoquent, empreinte minérale presque empyreumatique.

Bouche : Sensuelle, toucher doux et fluide puis généreux, ample et crayeux. La trame se resserre : rafraichissante et électrique, empreinte minérale, pain toasté, sable chaud, poivre Sichuan, piment d'Espelette. Longue finale étirée, saline et rémanence du fruit.

Accords mets-vins : œufs mayonnaise à la ciboulette et truffe blanche râpée, gougères au Comté. Ravioles de langoustine avec un bouillon léger au thé oolong et huile de ciboule. Plus tard, poulet jaune fermier, laqué au soja clair et au saké, jus réduit au thé blanc ...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique