

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2023 - blanc



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 vignerons 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 vignerons 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 s'appuie parfaitement sur les superbes équilibres du millésime 2023, entre charme immédiat, intensité et fraîcheur. Un millésime plutôt solaire comme son prédécesseur mais ayant eu quelques pluies au moment opportun. En résulte un style à la fois riche mais délié, tout en profondeur minérale. Comme tout grand vin qu'il est, il gagnera bien sûr à séjourner quelques années en cave pour finir de digérer l'apport de l'élevage et déployer pleinement ses ailes.

À peine le vin ouvert, quelques effluves remplissent déjà la pièce. On se rapproche du verre et c'est une révélation. Quelle puissance ! Il faut néanmoins quelques minutes au vin pour fixer ses arômes. Les premières notes vont dans le sens des agrumes. Entre piquant et douceur, le jeu est passionnant. Tantôt le kumbava, puis le cédrat. On pense aussi à une orange sanguine juteuse. On trouve aussi le yuzu, dans son expression singulière, plus verte, mais aussi le pamplemousse qui, rien qu'à l'imaginer, nous fait saliver. La suite nous plonge dans un univers minéral, crayeux puis légèrement fumé, comme deux pierres que l'on frotte. La douceur s'arrime progressivement, dans un esprit presque méditerranéen,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux accents de pâte d'amande et de fleur d'oranger. Ce premier cru est déjà bien ancré dans son terroir, mais au vu de sa richesse naturelle, on sait qu'il ne nous livre là qu'un prélude alléchant et qu'il ne va cesser de grandir dans les années qui viennent.

La matière scintille, l'attaque est vibrante, la profondeur abyssale. Bref, comme on le pressentait d'emblée, on est bien sur l'un des vins les plus aboutis du millésime. Le vin offre un toucher de bouche caressant comme du velours, à la fois ample et délicat, une matière ductile portée par les fruits à chair blanche qui s'épanouissent au fur et à mesure de la dégustation, autour de la poire, d'une pomme tonique et de la pêche. Elle trouve son équilibre dans l'énergie que le vin procure, grâce notamment à une acidité parfaitement électrisante.

Elle s'efface ensuite en cœur de bouche pour laisser la générosité ample du vin s'exprimer, dans un registre subtilement beurré. La fraîcheur presque anisée, colonne vertébrale du vin, revient en trombe en fin de bouche pour ne faire qu'un avec des sensations plus épicées de poivre Timut ou Sichuan, qui nous anesthésie légèrement, ainsi qu'une eau de roche qui porte le vin le plus loin possible. L'intensité nous subjugue, et chaque gorgée est une nouvelle découverte, plus puissante que la précédente. À ce stade, c'est déjà immense.

Les produits de la mer lui iront parfaitement dans sa jeunesse. Un pavé de saumon mariné dans des zestes d'agrumes, du poivre et de l'aneth, cuit à l'unilatéral, ferait une alliance idéale. Le tout accompagné d'un flan de carotte avec une vinaigrette à l'orange déposée au-dessus. Toujours en mer, quelques Saint-Jacques cuites à l'étouffée, accompagnées de pak choi et de radis daikon, le tout posé sur une crème de volaille, fonctionneraient tout aussi bien. Plus terrien, on peut également imaginer une blanquette de veau à l'ancienne, ou même un ris de veau braisé, avec quelques champignons. Les choix sont multiples pour ce grand vin.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : puissant : kumbava, cédrat, orange sanguine, yuzu, pamplemousse, univers minéral et crayeux puis légèrement fumé, comme deux pierres que l'on frotte, pâte d'amande, fleur d'oranger.

Bouche : attaque vibrante et profonde, toucher caressant, ample et délicat, matière ductile portée par les fruits blancs (poire, pomme, pêche), registre subtilement beurré, fraîcheur presque anisée, poivre Timut ou Sichuan, eau de roche. Finale intense, puissante.

Accords mets-vins : Jeune, pavé de saumon mariné dans des zestes d'agrumes, du poivre et de l'aneth, cuit à l'unilatéral avec un flan de carotte à la vinaigrette à l'orange. Saint-Jacques cuites à l'étouffée, pak choi et radis daikon, avec une crème de volaille. ...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique