

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2023 - blanc



Le climat des Combes au Sud est un terroir assez frais et tardif, qui brille tout particulièrement sur les millésimes solaires comme l'ont été 2022 et 2023. Il forme une bande étroite qui descend dans la partie basse de coteau jusqu'au finage de Chassagne-Montrachet. Ce cru, majoritairement exposé à l'Est, est marqué par un sol très calcaire et caillouteux, également riche en oxydes de fer. Un substrat qui contribue à donner au vin son arête minérale et épicée très structurante. Les frères Bachelet ont replanté leur petite parcelle voici une quinzaine d'années.

Après un élevage de près de 2 ans au total, d'abord en grands fûts de 456 litres jusqu'à la fin du deuxième hiver (avec peu de bois neuf) puis en cuve pendant 5 mois supplémentaires, ce 1er Cru Les Combes au Sud affiche aujourd'hui un équilibre serein et procure une agréable sensation d'énergie fuselée et de plénitude, sans rien perdre de sa délicatesse naturelle.

Le vin dégage une certaine sérénité dès l'ouverture. Le premier nez se montre plutôt discret, tout en délicatesse : on y devine l'orange sanguine, le yuzu fraîchement zesté. On entre par une porte de pure fraîcheur et, après quelques minutes d'aération, le vin nous offre une seconde lecture.

La fraîcheur est superbement appuyée par des notes florales, comme le muguet, le tilleul, et quelques accents de bourgeon de sapin.

D'autres arômes s'élancent, portés par la menthe népita et sa nuance poivrée, on y décèle également un peu de sumac. Le vin s'ouvre, et ce qui ne se décelait pas à l'ouverture devient plus clairvoyant : la toile de fond minérale prend de plus en plus de place, avec des notes fumées et de pierre mouillée un soir d'été, qui nimbent un cœur de fruits blancs juteux, juste cueillis. C'est magnifique et d'une grande élégance.

Bien que nous ayons déjà un aperçu ô combien flatteur, ouvrir cette bouteille dès maintenant ne serait pas raisonnable. La bouche se montre encore très jeune, et son élevage de deux ans demandera un peu de patience pour se fondre parfaitement. On tombe cependant sous le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

charme d'une texture voluptueuse, au toucher de bouche, gracie et caressant, qui laisse sur le palais quelques notes hespéridés.

Le vin trouve son équilibre dans cette superbe acidité qui vient trancher le volume, onctueux, pour ne laisser que la trame minérale, incisive et pénétrante, rappelant une cascade d'eau de roche. La fin de bouche nous laisse un grain de tanin sur la langue, comme une bille qui roule sous le palais, escortée d'une sensation de bois précieux et d'encens.

On imagine un cabillaud cuit nacré, accompagné d'un court-bouillon parfumé au thé noir Lapsang Souchong, topinambour et tofu. Autre option : un lieu jaune juste saisi, sabayon au citron vert, salade tiède de fenouil et orange sanguine. Après une dizaine d'années en cave, ressortez ce premier cru pour l'accompagner d'un plat plus relevé : une volaille fermière rôtie, sauce crémeuse à l'orange amère, carottes fondantes au cumin et condiment noisette.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Discret, délicat et frais : orange sanguine, yuzu zesté, muguet, tilleul, bourgeon de sapin, menthe népita, sumac, notes fumées et de pierre mouillée, fruits blancs juteux

Bouche : Encore très jeune, texture voluptueuse, toucher gracile et caressant, quelques notes hespéridés, superbe acidité, trame minérale incisive et pénétrante. Finale entre grain de tanin, bois précieux et encens.

Accords mets-vins : cabillaud nacré et court-bouillon au thé noir Lapsang Souchong, topinambour et tofu. Lieu jaune saisi, sabayon au citron vert, salade tiède de fenouil et orange sanguine. Plus tard, volaille fermière, sauce à l'orange amère, carottes au cumin et noisette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique