

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2023 - blanc



Ce Premier Cru des hauteurs de Saint-Aubin domine toujours autant le hameau de Gamay, adossé à ses pentes calcaires et à son climat frais qui préservent la verticalité naturelle du cru. Les Bachelet y exploitent trois petites parcelles complémentaires, mêlant vieilles vignes enracinées dans les argiles blanches de la partie basse et pieds plus jeunes sur les sols pierreux et lumineux de la zone sommitale, voisine d'En Montceau.

Deux hivers d'élevage sur lies, puis quelques mois de cuve, affinent comme toujours la structure et donnent à ce Champlots une profondeur incroyable, doublée d'une précision de contours et d'une énergie admirablement ciselées.

Sur ce splendide millésime 2023, le vin s'habille d'emblée d'une aromatique particulièrement complexe et raffinée, à la poésie saisissante. Le premier nez semble presque flotter : on perçoit d'emblée la roche, mais une roche presque évanescence, en suspension. L'empreinte minérale se montre incroyablement gracieuse. Encens délicat, camphre, violette fraîche, épices chaudes et réconfortantes autour du curcuma, du safran, de la poudre de curry, de la noix de muscade s'entrelacent à des nuances de cire d'abeille, de miel d'acacia et d'encaustique raffinée. Les fruits paraissent suspendus dans l'air comme dans un jardin d'Eden : un abricot encore tiède de soleil, une pêche juteuse, une poire fine. Dans ce verger rêvé frissonnent aussi les amandiers et les orangers en fleurs, la lavande et les bougainvilliers. C'est lumineux : une belle invite à la contemplation.

La bouche prolonge cette impression aérienne tout en ajoutant du volume et de la vibration. La matière, souple et soyeuse, se déploie dans un jaillissement d'agrumes éclatants autour du combava, de la carambole, de la mandarine, du yuzu et du citron vert. On aime la délicate amertume et l'énergie acidulée d'une clémentine encore un peu verte. Les fruits blancs, pomme et poire, semblent infusés d'agrumes et de piment d'Espelette. L'énergie saline s'accroît à mesure que le jus progresse sur le palais, suivant une épure calcaire époustouflante.

La finale se resserre comme si le vin se trouvait aspiré par la roche : on a littéralement l'impression de lécher une arête pierreuse fraîchement taillée. La finale, habitée par les éclats de sel, de poivre blanc et de pierre chaude, prolonge un sillage incroyablement long, sec, précis, et vibrant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Immense réussite sur ce millésime.

Il gagnera, bien sûr, en complexité après trois ans de cave. Il vous ravira sur une sole grillée, des noix de Saint-Jacques poêlées déglacées au Noilly-Prat et servie avec des girolles ou une fondue de poireaux. Après cinq ans, accompagnez-le d'une sole meunière ou d'une barbue à l'oseille. Plus tard encore, misez sur un chapon rôti aux morilles.

Un Champlots de très haut niveau, entre lyrisme et pureté minérale.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Lumineux : roche presque'évanescence, encens délicat, camphre, violette, curcuma, safran, poudre de curry, noix de muscade, cire d'abeille, miel d'acacia, encaustique raffinée, abricot, pêche, poire, amandiers, orangers en fleurs, lavande, bougainvilliers.

Bouche : Aérienne, vibrante, avec du volume, matière souple et soyeuse, agrumes éclatants, délicate amertume, énergie acidulée, fruits blancs infusés d'agrumes et de piment d'Espelette, énergie saline. Finale entre éclats de sel, poivre blanc et pierre chaude.

Accords mets-vins : après trois ans de cave, une sole grillée, des noix de Saint-Jacques poêlées déglacées au Noilly-Prat avec des girolles ou une fondue de poireaux. Après 5 ans, une sole meunière ou une barbue à l'oseille. Plus tard encore, un chapon rôti aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

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