Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2016

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 plutôt frais. Dans leur quête d'une maturité optimale, les Bachelet ont la chance d'exploiter une parcelle de vieilles vignes, située en partie basse des Champlots.

Sur un millésime finalement assez solaire et surtout puissant comme 2016, l'altitude un peu plus élevée que la moyenne a certainement permis d'éviter toute sur-maturité tout en permettant au chardonnay de révéler une belle richesse aromatique : on retrouve aujourd'hui dans le vin un équilibre impeccable entre fraîcheur et concentration du fruit. C'est tout le talent des frères Bachelet de savoir traduire et sublimer les nuances du millésime en fonction de chaque terroir. Les deux hivers pendant lesquels le vin est resté en élevage lui ont permis d'harmoniser parfaitement sa structure.

Dès le premier nez, on est séduit par la belle complexité de ce 1er cru Les Champlots. Le bouquet semble se livrer par strates successives : d'abord la fraîcheur et l'élégance des fleurs blanches et de l'anis, puis la sensualité du miel d'acacia, puis la gourmandise légèrement acidulée des notes de fruits confits, de marmelade et d'orangette, mais aussi de poire pochée, et enfin cette percussion minérale, à la fois épicée et finement grillée, qui remet le sol au premier plan… La boucle est bouclée !

On retrouve en bouche une fascinante sensation de mystère, d'une harmonieuse complexité : densité et vibration semblent entrer en résonance, donnant au vin une superbe énergie. Il avance en permanence, droit comme un i, mais toujours en mouvement, dynamique, porté par des saveurs de marmelade, de coing, mais aussi d'épices variées et une touche gourmande de pâtisserie fine, mêlant beurre et amande. On se régale de bout en bout, le vin s'étire avec souplesse et nous stimule jusqu'à cette finale à l'allonge déjà spectaculaire !

Bien qu'il soit évidemment armé pour passer quelques belles années en cave, voici peut-être l'un des vins les plus expressifs aujourd'hui dans la gamme : il devrait particulièrement bien se tenir pour accompagner des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème légère au cerfeuil, ou un bar au beurre d'agrumes.

Quand on pense qu'il fût un temps où les vignerons de Chassagne-Montrachet s'amusaient à raconter qu'ils buvaient un peu de Saint-Aubin pour se « rincer la bouche »… on se dit que les temps ont bien changé.

Les frères Bachelet sont de ceux qui ont définitivement élevé les vins de Saint-Aubin au rang des plus grands !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, cristalline

Nez : Fleurs blanches, anis. Miel d'acacia. Fruits confits, orangette et marmelade. Poire pochée. Coing. Beurre pommade, amande. Légère note grillée.

Bouche : Charnue, matière dense et mûre. Droit mais toujours en mouvement, porté par des saveurs de marmelade, de coing, d'épices variées et de pâtisserie fine. Très longue finale toute en souplesse.

Accords mets-vins : Poêlée de gambas ou de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil. Aile de raie pochée,bar au beurre d'agrumes. Plus tard, veau ou volaille à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique