

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2016



Année après année, nous devons avouer un faible pour ce premier cru de Saint-Aubin particulièrement concentré, vertical et intense, qui n'a rien à envier par sa superbe structure à de nombreux premiers crus de Chassagne-Montrachet.

Pas étonnant nous direz-vous, quand on sait que le climat du Charmois se situe à la lisière du finage de Chassagne, jouxtant le 1^{er} 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. C'est ici que les Bachelet cultivent en bio-dynamie une belle parcelle d'un peu moins d'un hectare, de vignes plantées en 1974 pour les plus anciennes, et en 2000 pour les plus récentes.

Après un élevage long sur lies fines (18 mois en fûts suivis de quelques mois où le vin finit de s'harmoniser en cuve), ce Charmois brille déjà par son intensité épicée, le bel éclat de son fruit mûr et cette verticalité minérale typique de ce terroir. La sophistication du bouquet est remarquable : on démarre sur un cocktail de fleurs et d'épices évoquant une essence de parfum, entre mimosa, chèvrefeuille, bâton de réglisse, poivres variés et musc, auquel se mêlent en filigrane des notes d'amande et de noisette grillées. Soudain, le vin semble parcouru d'une brise fraîche apportant avec elle des évocations d'herbes fines et de gazon juste coupé ainsi que des parfums d'agrumes.

La qualité du fruit et sa juste maturité s'expriment aussi bien au nez qu'en bouche, sur de francs arômes de pomme, de poire mais aussi d'ananas Victoria. Si le vin se montre charnu et nourrissant, il ne souffre pour autant d'aucun embonpoint : plus on avance dans la dégustation, plus il semble parcouru d'une belle énergie vitale, l'énergie du sol aux accents délicatement salins, mais aussi une énergie lumineuse, qui semble faire scintiller le vin en bouche. La finale, droite, serrée, est d'une redoutable précision et finit de placer ce 1^{er} cru Charmois tout en haut de la hiérarchie de Saint-Aubin.

Quant à sa capacité de garde, le plus simple est peut-être de retranscrire ce que nous avons écrit, après avoir dégusté fin octobre 2017, chez les Bachelet, un épatant Saint-Aubin Le Charmois 2003 : « une fraîcheur incroyable, une sensualité profonde et une complexité étonnante, une formidable leçon du terroir dans un millésime que tous les amateurs ont pourtant acheté à reculons »... CQFD

Quantité limitée à 3 bouteilles par client (Récolte très déficitaire)

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Mimosa, chèvrefeuille, bâton de réglisse, poivres variés et musc, amande et de noisette grillées. Herbes fines, gazon coupé, agrumes. Pomme, poire, ananas mûr.

Bouche : Enorme volume, matière généreuse. Concentrée, verticale et serrée, très droite sur la finale. Grosse allonge, sur les épices et une touche saline.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des brochettes de gambas. Dans quelques années, un risotto aux Saint-Jacques, un filet de Saint-Pierre aux épices (façon O. Roellinger). Langres, époisses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

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