

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2014



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, avec les meilleurs vigneron, des blancs d'une intensité minérale et d'une puissance hors-norme.

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 vigneron 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 »...

Si le vin était encore bien trop jeune et le boisé en phase finale d'intégration lorsque nous le goûtions à l'automne 2016, nous percevions déjà sa profondeur et son remarquable équilibre de constitution. Il livre graduellement de délicieuses notes pâtissières très sophistiquées évoquant œufs en neige et crème catalane, noisette et praliné, mais aussi les fruits blancs et jaunes, autour de la pêche, et des notes lactiques à la fois onctueuses et finement acidulée évoquant le lassi. Plus le vin s'aère, plus le support minéral des Murgers des Dents de Chien s'exprime avec intensité et beaucoup de fraîcheur, sur des notes d'épices, de pierre frottée et d'écorce d'orange.

En bouche, la solidité de sa structure, son équilibre magistral entre chair, volume et tension annonçait déjà un avenir radieux. Aujourd'hui, tout est parfaitement en place : ce Murgers des Dents de Chien que vous pouvez envisager de commencer à boire est clairement un des sommets de l'appellation. Du grand art.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sophistiqué et gourmand : pierre à fusil, amande grillée, noisette, praliné, poire, pêche, lassi aux fruits blancs, épices douces, écorce d'orange.

Bouche : Magistral équilibre entre volume, chair et tension. Souplesse du milieu de bouche. Enorme persistance, délicatement épicée, à la fois suave et crayeuse.

Accords mets-vins : Homard rôti et son jus de carapace ou un grenadin de veau et sa sauce crémée aux girolles. Risotto aux noix de Saint-Jacques. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique