Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2017

Année après année, nous devons avouer un faible pour ce premier cru de Saint-Aubin très élégant, concentré et intense, qui n'a rien à envier par sa superbe structure à de nombreux premiers crus de Chassagne-Montrachet. En 2017, le niveau est ici franchement spectaculaire !

Le climat du Charmois se situe à la lisière du finage de Chassagne, jouxtant le 1er 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 retrouve de la tension et finit de s'harmoniser en cuve), ce Charmois brille déjà par son élégance florale, 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 chèvrefeuille, eucalyptus, poivres gris et blanc, musc et poudre de gingembre, auquel se mêlent en filigrane des notes d'amande grillée. L'éclat et la fraîcheur des fruits sont remarquables, entre raisin, poire Comice et pêche blanche, tandis que le long élevage sur lies apporte une touche sensuelle mais délicate, évoquant la crème fouettée.

On adore la sensation de pureté que le vin déclenche immédiatement en bouche, avec son eau limpide comme celle d'un ruisseau de montagne. On retrouve ces saveurs d'agrumes si typiques de ce millésime, tirant ici du côté de la clémentine, accompagnée d'une touche de goyave et de fruits à noyau compotés. La finale est splendide de précision, d'énergie et de droiture : elle imbrique à la perfection le fruit et le sol, et développe, dans un registre délicatement salin, une allonge considérable. Ce 1er cru Charmois se place très haut dans la hiérarchie des Saint-Aubin du millésime et nous paraît, tout comme Les Champlots, absolument indispensable.

Quant à sa capacité de garde, le plus simple est peut-être de retranscrire ce que nous avons écrit, après avoir dégusté fin 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

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Cocktail de fleurs et d'épices, entre chèvrefeuille, eucalyptus, poivres gris et blanc, musc et poudre de gingembre. Amande grillée. Raisin, poire Comice et pêche blanche. Crème fouettée.

Bouche : Belle sensation de pureté, saveurs de clémentine, de goyave et de fruit à noyau.Finale énergique, très précise et très longue, sur un registre salin.

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 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique