

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2017



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, lorsqu'il est travaillé par des vigneron de la trempe des frères Bachelet, 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...

En 2017, les frères Bachelet ont produit 4 pièces (dont un seul fût neuf) de ce bel elixir : c'est bien plus que l'année précédente mais c'est tellement peu face à une demande planétaire... et exponentielle ! Nous avons néanmoins eu la chance et l'immense plaisir d'en obtenir quelques bouteilles sur ce millésime intense et éminemment raffiné qui devrait faire date !

Dès le premier nez, on retrouve deux grands marqueurs du millésime et du terroir : la dimension florale et une minéralité intense. Acacia, œillets, marguerites, cerfeuil, coriandre et gazon fraîchement coupé s'accompagnent ici de notes de caillou mouillé et autres galets de rivière.

La bouche est juteuse, gourmande, pleine d'un fruit savoureux autour de la pêche, la poire comice et l'abricot, accompagnés d'une touche lactique entre crème fraîche et lassi. Si la minéralité s'exprimait au nez sur un registre frais et aquatique, elle prend en bouche une dimension résolument empyreumatique avec ses accents fumés et poivrés. La densité de ce vin, l'énergie qu'il déploie et son allonge, en font un modèle absolu ! Un des sommets de l'appellation.

Vendu uniquement dans nos offres Collection et L'intégrale.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Floral et minéral : acacia, œillets, marguerites, cerfeuil, coriandre et gazon fraîchement coupé. Caillou mouillé, galets de rivière. Pêche, poire Comice. Lassi.

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

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 :

Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique