

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2018



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 vibration interne qui nous emportent très loin.

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 2018, les frères Bachelet ont produit 5 pièces (dont un seul fût neuf) de ce superbe elixir : c'est bien plus que certaines années (on pense à 2014, 2016 ou le futur 2019 par exemple) mais c'est tellement peu face à une demande planétaire... et exponentielle ! Nous avons néanmoins l'immense plaisir de pouvoir vous en proposer quelques bouteilles sur un grand millésime d'avenir!

S'il se montre encore un peu sur la réserve et serré en bouche, voici pourtant une des cuvées qui porte en elle le plus gros potentiel. Plus on l'agite dans le verre, plus on se rend compte que tout est là, ne demandant qu'un peu de temps pour littéralement jaillir du verre : la fraîcheur végétale et la grâce florale, d'abord, sur des évocations d'acacia, d'oeillets blancs, d'eleagnus, d'écorce fraîche ou de feuille d'eucalyptus. La présence du sol bien sûr qui donne au nez ses notes crayeuses et à la bouche cette tension accrocheuse qui stimule et excite chaque papille.

La bouche, bien ancrée dans le millésime, se montre particulièrement juteuse, gorgée de saveurs de poire et de pomme pochées, mais aussi de clémentine, de zeste d'orange et de noisette fraîche. Plus le vin s'aère, plus il gagne en complexité, plus la minéralité se fait vibrante et empyreumatique. Elle porte une finale épicée d'une persistance impressionnante. D'ici 5 ans, nul doute que la densité de ce vin, l'énergie vibratoire qu'il déploiera alors et son allonge, en feront un des sommets de l'appellation.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et minéral : acacia, oeillets blancs, eleagnus, écorce fraîche ou feuille d'eucalyptus. Notes crayeuses, caillou chauffé. Poire, pêche blanche.

Bouche : Juteuse, gorgée de saveurs de poire et de pomme pochées, mais aussi de clémentine, de zeste d'orange et de noisette fraîche. Plus le vin s'aère, plus il gagne en complexité, plus la minéralité se fait vibrante 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 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique