

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2019



Décidément, la succession de millésimes solaires convient particulièrement bien à ce terroir plutôt tardif des Combes au Sud. Ce Saint-Aubin 1er Cru séduit par son nez complexe et expressif et son volume de bouche, parfaitement gagné par un noyau minéral, énergique, aux accents poivrés.

Le climat des Combes au Sud est un terroir assez frais : il forme une bande étroite qui descend dans la partie basse de coteau jusqu'au finage de Chassagne-Montrachet. Ce cru, majoritairement exposé à l'Est, est marqué par un sol très calcaire et caillouteux, mais également riche en oxydes de fer. Un substrat qui contribue à donner au vin cette arête minérale et épicée très structurante.

Après un élevage de près de 2 ans au total, d'abord en fûts jusqu'à la fin du deuxième hiver (avec peu de bois neuf) puis en cuve pendant 5 mois supplémentaires, ce 1er Cru Les Combes au Sud affiche aujourd'hui un équilibre serein et procure une agréable sensation de plénitude.

Au premier nez, l'expression du sol prend d'abord des atours fumés, évoquant pierre-ponce et pierre à fusil. Viennent ensuite de nombreuses fleurs blanches et jaunes, du tilleul à la jonquille, de l'acacia au chèvrefeuille, complétées d'une nuance miellée et d'une touche de coriandre fraîche. Plus il s'aère, plus le vin développe sa gourmandise fruitée autour de la pêche, de la poire et du melon, associés à une note de pâte d'amande. Très étagé, le bouquet ne cesse de se renouveler, laissant maintenant apparaître une dimension plus tonique et épicée autour du zeste de pamplemousse et de la baie de genièvre. C'est un régal !

La bouche n'est pas en reste : là encore, on aime cette dualité parfaitement maîtrisée entre une entame pleine de fruits savoureux, entre pêches et prunes jaunes, et ce milieu de bouche intense et vivifiant, tendu, porté par des saveurs toniques de citron confit, de zeste de pamplemousse et de poivre vert. Tout s'imbrique à merveille, pour un plaisir maximal. Chapeau !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Fumé et floral : pierre-ponce et pierre à fusil. Tilleul, jonquille, acacia et chèvrefeuille, complétées d'une nuance miellée, coriandre fraîche, pêche, poire et melon, pâte d'amande, zeste de pamplemousse, baie de genièvre

Bouche : Equilibre maîtrisé entre une entame pleine de fruits savoureux, entre pêches et prunes jaunes, et ce milieu de bouche intense et vivifiant, tendu, porté par des saveurs toniques de citron confit, de zeste de pamplemousse et de poivre vert

Accords mets-vins : Jeune, des gambas flambées ou grillées. Plus tard, un bar au beurre blanc, une lotte en sauce safranée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique