Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2019

Ce Premier Cru occupe la partie haute du vignoble de Saint-Aubin et surplombe le hameau de Gamay. Ici, les pentes sont assez raides, les sols très calcaires et le climat plutôt frais. Les Bachelet ont la chance d'exploiter trois petites parcelles qui permettent d'appréhender ce cru dans toutes ses nuances. De vieilles vignes sont situées dans la partie basse des Champlots, où les sols d'argiles blanches et de marnes sont un peu plus profonds, tandis qu'une autre parcelle occupe la partie haute, voisine du 1er Cru En Montceau, au sol très calcaire.

Sur ce millésime concentré et solaire, tout l'enjeu résidait bien sûr dans la recherche du parfait point de maturité, afin de préserver cette fraîcheur typique des Champlots, sans pour autant manquer de chair et de concentration aromatique. Mission parfaitement réussie par Benoît et Jean-Baptiste qui nous livrent ici un modèle du genre ! C'est bien tout le talent des frères Bachelet de savoir traduire et sublimer les nuances du millésime en fonction de chaque terroir. Les deux hivers pendant lesquels le vin est resté ensuite en élevage, sur ses lies, lui ont permis d'affirmer son identité et d'harmoniser sa structure. Tandis que le passage final de quelques mois en cuve semble lui avoir donné ce supplément d'énergie bien perceptible en bouche.

Dès le premier nez, on est séduit par la complexité de ce 1er cru Les Champlots. Il y a d'abord cette sensation de fraîcheur qui nous envahit, portée par des notes d'agrumes (zestes de citron vert et de kumquat en tête), de craie humide, d'aubépine, de fleurs d'arbres fruitiers et d'herbes fines (on pense au cerfeuil). Mais aussi par une délicate évocation maritime et iodée. Bien sûr, la sensualité et la générosité fruitée du millésime sont bien présentes, sur des notes franches de pêche, de poire et de prune jaune, complétées de quelques épices douces.

La bouche se montre à la fois nourrissante, pleine mais aussi intense et vive. L'entame enveloppante, riche en extraits secs, est chargée de saveurs de fruits à noyau et de marmelade. Très vite, les papilles sont stimulées par de fins amers évoquant quinine et « bitter lemon », et une touche de gingembre frais. Le sol imprime à la finale une dimension empyreumatique et une structure tendue et serrée, qui pousse le vin en avant. Superbe de précision et de netteté.

Nous tenons là un excellent vin de gastronomie : dans sa jeunesse, on privilégiera des cuissons au grill (on pense seiches à la plancha ou brochettes de gambas). Dans 5 ans ou plus, on pourra se diriger vers une cuisine plus suave, et même crémeuse, entre poule au riz ou blanquette

de lotte. Un pur régal en perspective !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais et sensuel : zestes de citron vert et de kumquat, craie humide, aubépine, fleurs d'arbres fruitiers, cerfeuil. Une note maritime et iodée. Pêche blanche, poire, prune jaune. Noix de muscade, une touche de vanille. Brioche.

Bouche : Entame enveloppante, riche en extraits secs, sur des saveurs de fruits à noyau et de marmelade. Les papilles sont stimulées par de fins amers évoquant quinine et « bitter lemon », et une touche de gingembre frais. Finale resserrée, empyreumatique

Accords mets-vins : Jeune, seiches à la plancha, brochettes de gambas, Saint-Jacques snackés au cerfeuil. Plus tard, une poule pochée et sa sauce suprême ou une blanquette de volaille. Aile de raie pochée et beurre d'agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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