

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2020



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 précoce 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, un vin qui nous laisse déjà entrevoir combien il sera grand après 4 ou 5 années de cave ! 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 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 a contribué à lui donner ce supplément d'énergie bien perceptible en bouche.

Dès le premier nez, on est séduit par la complexité raffinée de ce 1er cru Les Champlots, qui respire tonicité et fraîcheur par tous ses pores. On aime sa minéralité sophistiquée, entre éclats de roche, encens et épices délicates (comme la baie de genièvre), ses notes de fleurs de pommier et d'amandier, de tilleul, de fleur d'oranger et d'eucalyptus. On ferme les yeux et nous voici transporté au cœur d'un verger où les abricots, les poires et les pommes pendent encore aux arbres.

La bouche, quant à elle, se montre encore plus expressive : c'est une véritable farandole de fruits frais et d'épices qui semble jaillir sur le palais, entre orange sanguine, fruit de la passion, jus d'abricot et de mangue, citron vert et pamplemousse. Autant de fruits dont l'énergie interne est magnifiquement soulignée par une trame épicée revigorante, autour du piment d'Espelette, du safran et même d'une pointe de curry. Le sol imprime à la finale une dimension franchement salée, extrêmement salivante.

Matière tendue et longiligne, droiture, précision, persistance : ce Saint-Aubin 1^{er} Cru Champlots est une grande réussite du millésime. Il sera parfait sur une sole ou une barbue juste grillée à la plancha, ou bien

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

des noix de Saint-Jacques et des langoustines snackées. En fin de repas, optez pour un Reblochon ou un Brie de Meaux (truffé ou non).

Un délice.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais et sophistiqué : éclats de roche, encens et épices délicates (baie de genièvre, muscade), fleurs de pommier et d'amandier, tilleul, fleur d'oranger et eucalyptus. Pomme, poire, pêche et abricot juste cueillis. Noix de muscade. Une touche de miel

Bouche : Très expressive, juteuse, une farandole de fruits frais entre orange sanguine, fruit de la passion, jus d'abricot et de mangue, citron vert, pamplemousse. une trame épicée revigorante (piment d'Espelette, safran, une pointe de curry). Finale salée

Accords mets-vins : Une sole ou une barbue juste grillée à la plancha, ou bien des noix de Saint-Jacques et des langoustines snackées. En fin de repas, optez pour un Reblochon ou un Brie de Meaux (truffé ou non).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique