Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2015

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 assez froid. Dans leur quête d’une maturité optimale, les Bachelet ont la chance d’exploiter une parcelle de vieilles vignes, située en partie basse des Champlots.

Sur un millésime aussi solaire que 2015, l’altitude un peu plus élevée que la moyenne a permis d’éviter les trop fortes chaleurs, et c’est heureux : on retrouve aujourd’hui dans le vin un équilibre impeccable entre fraîcheur et juste maturité du fruit. C’est 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 lui ont permis d’harmoniser parfaitement sa structure.

Dès le premier nez, on est séduit par la finesse et la sensation de fraîcheur presque mentholée qui se dégage du vin, si rare pour un 2015 ! On pense au givre d’une matinée d’hiver ensoleillée… Et c’est bien le soleil qui jaillit du verre rapidement après, à travers l’évocation du fruit, mûr, juteux, mariant la poire, le coing et la pêche blanche. La minéralité de ce terroir très calcaire n’est pas en reste, s’exprimant sur de fines notes iodées évoquant les coquillages. Des touches gourmandes d’amandes, de miel, de beurre frais et de café-crème finissent de nous charmer !

En bouche, le vin se montre charnu, développant une matière dense et mûre, mais on est rapidement stupéfait par tant d’énergie : car ce Saint-Aubin Les Champlots avance en permanence, il vibre et virevolte sur vos papilles, très loin de l’opulence un peu statique que l’on a pu parfois rencontrer chez certains de ses « congénères » du millésime.

La persistance en bouche est déjà remarquable, toute en harmonie de fruit et d’intensité minérale. On est loin du « bon Bourgogne », mais déjà bien dans le registre de l’excellence ! S’il se déguste merveilleusement bien aujourd'hui, il est évident que la qualité de ses équilibres autorise une très belle garde, de 8 ans au moins.

Quand on pense qu’il fût un temps où les vignerons de Chassagne-Montrachet s’amusaient à raconter qu’ils buvaient un peu de Saint-Aubin pour se « rincer la bouche »… on se dit que les temps ont bien changé. Les frères Bachelet sont de ceux qui ont définitivement élever les vins de Saint-Aubin au rang des plus grands !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, cristalline

Nez : Fraîcheur mentholée. Jasmin, acacia. Fruit mûr : poire, coing, pêche blanche. Coquillage. Amande, miel, beurre frais, café-crème. Pierre frottée.

Bouche : Charnue, matière dense et mûre. Beau fruit juteux. Belle énergie, active. Droite et intense, belle pureté, longue finale minérale et épicée.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, poêlée de gambas à la crème de cerfeuil. Aile de raie pochée, salade de chair de crabe aux agrumes. Poisson au beurre blanc. Plus tard, veau ou volaille à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique