

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2016



Les frères Bachelet exploitent deux parcelles de vignes d'une quinzaine d'années, sur le célèbre climat En Remilly, l'un des plus réputés du finage de Saint-Aubin.

Situées tout près de Puligny-Motrachet, à quelques dizaine de mètres du Grand Cru Montrachet, elles bénéficient de ce terroir extraordinaire composé de sols peu profonds et très caillouteux, dans lequel la vigne puise cette force minérale que l'on aime tant. L'exposition au Sud permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité.

Sur ce millésime 2016 naturellement puissant et concentré, la percussion minérale s'accompagne ici d'une ampleur et d'un supplément de chair fruité que l'on trouve rarement sur ce cru. Bien sûr, dès le premier nez, on sent la roche, le calcaire, le sable, et de fines notes de sésame et d'amande grillées qui témoignent d'une belle réduction particulièrement bien maîtrisée.

Si le terroir a apporté une sensation de fraîcheur soulignée par des notes d'anis et de pomelos, le millésime a donné à ce splendide 1^{er} Cru En Remilly une densité et une richesse peu commune. En bouche, c'est une véritable « explosion » de fruits blancs pochés qui fait chavirer vos sens, des fruits enrobés d'une irrésistible touche de miel et de cassonade. Mais le vin n'oublie jamais son origine, exprimant sur la finale le retour d'une fine amertume citronnée et dynamisante, typique de ce terroir.

Quant à sa profondeur, elle est tout bonnement phénoménale : même le fond du verre, une fois vide, témoigne par ses puissants arômes rémanents de la densité et de la richesse en extraits secs de ce Remilly. Inutile de vous préciser qu'avec une telle structure, ce Saint-Aubin est armé pour affronter sans aucun souci la prochaine décennie !

Quantité limitée à 1 bouteille par client (Récolte très déficitaire)

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Calcaire, sable. Sésame grillé.
Fleurs de montagne, violette, citron
jaune, anis. Poire et pêche blanche
pochées. Miel et cassonade.

Bouche : Très grosse densité en attaque.
Fruité blanc juteux et explosif.
L'expression du sol revient pour resserrer
le milieu de bouche. Finale longue et
dynamisante portée par un fine
amertume citronnée.

Accords mets-vins : Poissons à chair
ferme (bar, lotte, saint-pierre), sauce
légère aux épices douces. Ravioles de
langoustines. Blanquette de veau aux
trompettes de la mort. Poule farcie.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique