

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2017



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 au-dessus du Grand Cru Montrachet, elles bénéficient de ce terroir exceptionnel 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 et une haute concentration aromatique, comme sur ce millésime 2017 assez précoce.

Dès le premier nez, on est aujourd'hui presque surpris de cette véritable explosion de fruits blancs et jaunes qui jaillit du verre et donne à ce stade à ce Remilly un profil particulièrement gourmand. Pomme Reinette, poires Comice et Conférence, pêche blanche, mirabelle, et même une touche de goyave, comment résister ?... D'autant que le travail sur les lies et le long élevage ont clairement renforcé le caractère sensuel du vin, apportant d'irrésistibles notes de beurre tiède, de crème anglaise et de praline.

Aujourd'hui, exceptée une évocation délicate de poussière de craie au nez, c'est en milieu et en fin de bouche que le sol reprend pleinement ses droits : passée une entame ample et veloutée, sur la crème de fruits blancs, la roche semble peu à peu s'immiscer dans le vin, apportant ce grain minéral qui stimule les papilles. Le milieu de bouche confirme l'influence du sol, avec une dimension empyreumatique et épicée. Pierre à fusil, piment doux et saveurs d'agrumes (citron vert) structurent une finale intense et serrée, à l'allonge déjà impressionnante !

Comme toujours chez Bachelet, ce cru se révèle d'une profondeur et d'une densité considérables. Ne doutons pas que quelques années en cave permettront à l'élevage de finir de se fondre et renforceront encore l'identité minérale et l'énergie sous-jacente de ce magnifique et si complet Saint-Aubin 1^{er} Cru En Remilly.

Soyez patient avec lui : il vous le rendra au centuple ! Car, évidemment, avec une telle structure, ce Saint-Aubin est armé pour affronter sans aucun souci la prochaine décennie !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Beaucoup de fruit et de sensualité :
pomme Reinette, poires Comice et
Conférence, pêche blanche, mirabelle,
goyave. Beurre tiède, crème anglaise,
praline. Une nuance crayeuse qui devrait
s'intensifier.

Bouche : Entame ample et veloutée, sur
la crème de fruits blancs, puis la roche
arrive au premier plan, apportant ce grain
minéral stimulant. Pierre à fusil, piment
doux et saveurs d'agrumes (citron vert)
structurent une finale intense et serrée.
Très longue.

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 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures,
carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique