

Domaine Bachelet-Monnot - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2018



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Le finage jouxte, au Sud, les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement.

La vigne bénéficie d'un terroir de tout premier ordre, composé de sols peu profonds et très caillouteux, dans lesquels la plante puise cette force minérale que l'on aime tant retrouver dans le vin. La relative fraîcheur de ce climat, liée à sa position d'altitude, est parfaitement compensée par une exposition majoritaire au Sud / Sud-Ouest qui permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité.

Avec ce millésime 2018 aux impeccables équilibres, Marc et Alexandre signent un « En Remilly » d'une pureté exemplaire, qui fait honneur à ses origines : on croque dans le fruit bien mûr avant de se laisser porter par une intense minéralité aux accents pierreux et fumés.

Passée une première note fumée évoquant céréales ou fruits secs torréfiés, le bouquet s'ouvre peu à peu sur une belle dimension florale (acacia, chèvrefeuille), des notes d'épices douces, complétées d'une touche crayeuse. La qualité et l'éclat du fruit sont au rendez-vous, donnant au nez des notes franches de pomme, de poire, de mirabelle, associées à la vivacité du citron, du pamplemousse et d'une touche de goyave.

En bouche, on aime particulièrement cette chair délicate du fruit, qui semble avoir infusé dans un bain d'eau de mer, finement salin et iodé. En effet, ici, fruit et sol ne font qu'un : ils entrent parfaitement en résonance et nous laissent avec une sensation d'énergie parfaitement canalisée.

Un grand blanc d'une élégance et d'une sincérité qui forcent l'admiration. D'ici 4 ou 5 ans, il vous réglera pour accompagner des langoustines juste snackées ou un bar grillé, accompagné d'un beurre d'agrumes.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Bachelet-Monnot - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Raffiné et minéral : céréales ou fruits secs torréfiés, acacia, chèvrefeuille, des notes d'épices douces, une touche crayeuse. Pomme, poire, mirabelle associées à la vivacité du citron, du pamplemousse et de la goyave.

Bouche : Précise et étagée dans son déploiement : la chair délicate du fruit semble avoir infusé dans un bain d'eau de mer, finement salin et iodé. Très longue finale, énergique et droite.

Accords mets-vins : Parfait pour accompagner un bar en croûte de sel et son beurre clarifié aux agrumes ou des langoustines juste snackées avec leur jus au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques
et bio-dynamiques