

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2018



Les frères Bachelet exploitent deux parcelles de vignes d'une vingtaine 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 dizaines 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 majoritaire au Sud permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité et une haute concentration aromatique, comme sur ce millésime 2018 où la générosité gourmande du fruit s'affiche d'ores et déjà au premier plan.

Dès le premier nez, c'est bien la sensualité veloutée et fruitée qui plane au-dessus du verre, entre crème de fruits blancs, pêche au miel et une touche d'ananas. Des notes de Puits d'amour délicatement vanillés, de sucre d'orge et même de pâtisserie orientale renforcent la sensation de gourmandise.

Puis, plus le vin s'aère, plus le bouquet devient aérien, on passe graduellement du fruit mûr à la fraîcheur des fleurs de printemps, des herbes fines et à une évocation de coquillages. On croise ainsi des fleurs d'acacia et de pommier, le cerfeuil, l'aneth, le lys et la coquille d'huître. Nul doute qu'à mesure que l'élevage, encore un peu présent, finira de se fondre, plus cette fraîcheur caillouteuse sera amenée à jouer les premiers rôles !

On retrouve en bouche de la puissance et de l'ampleur, sur une chair du fruit savoureuse, souple et tonique. Les fruits jaunes et le fruit de la passion s'accompagnent de saveurs d'agrumes, entre écorce d'orange, citron givrée et clémentine. Sur la finale, le vin se resserre et l'expression du sol apporte des amers délicats, évoquant zeste de citron vert, fumée, poivre gris et amande fraîche. La tension de cette trame minérale est magnifique de précision.

Comme toujours chez Bachelet, ce cru se révèle d'une profondeur et d'une densité considérables. Ne doutons pas que quelques années en cave renforceront encore l'identité minérale et l'énergie sous-jacente de ce magnifique et si complet Saint-Aubin 1er 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.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel et sophistiqué : crème de fruits blancs, pêche au miel, ananas. Puits d'amour, sucre d'orge et pâtisserie orientale. Fleurs d'acacia, de pommier, cerfeuil, aneth, lys. Coquille d'huître

Bouche : Ample, sur une chair du fruit savoureuse et souple. Fruits jaunes, fruit de la passion et saveurs d'agrumes, entre écorce d'orange, citron givrée et clémentine. Finale resserrée entre zeste de citron vert, fumée, poivre gris et amande fraîche

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.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures,
carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique