

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2014



Les frères Bachelet exploitent deux parcelles de vignes relativement jeunes (plantées en 2003) 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 intensité minérale que l'on aime tant. L'exposition au Sud permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité.

La qualité et l'identité du terroir s'expriment à merveille dans ce millésime 2014 au nez particulièrement racé et élégant. On sent la roche, le calcaire, le sable, mais aussi quelques fines notes marines. L'élégance des fleurs blanches, de la violette et de la fleur d'oranger se combine à la fraîcheur excitante de notes citronnées et à la gourmandise d'un très beau fruit, autour de la poire et de la pêche blanche. Sans oublier de gourmands arômes évoquant la frangipane... Quelle sophistication !

En bouche, le vin fait jaillir un fruit juteux, particulièrement savoureux : raisin, prune, mirabelle, pêche flambée... un vrai régal. Comme toujours, la finale est énergique, dynamique et d'une énorme longueur.

Ce Saint-Aubin En Remilly vous transportera dès aujourd'hui, après un bon carafage, mais il mérite, comme un très grand blanc de Bourgogne qu'il est, quelques années de garde. Gardez-en quelques bouteilles et dégustez-les en 2020 voire plus tard : vous serez comblé !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très dynamique. Aubépine, acacia, violette, citron jaune. Poire, pêche blanche, mirabelle. Noisettes. Notes minérales et salines de pierre à fusil, de sable et d'embruns.

Bouche : Savoureuse et énergique. Sensation du fruit juteux et croquant. Très longue finale, sur une minéralité vibrante. Grande classe.

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



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui après aération de 2 heures. Jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de 2 ou 3 heures.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques