

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2020



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

Situées tout près de Puligny-Montrachet, 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 compense l'altitude et permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité et une haute concentration aromatique. Surtout sur un millésime précoce comme 2020.

Ce 1er Cru En Remilly constitue cette année une des grandes réussites du millésime qui porte très haut les couleurs de ce cru de référence pour le finage de Saint-Aubin.

Au premier nez, c'est bien l'expression du sol qui émane du verre sur des notes fumées de caillou frotté, de craie et d'encens, complétées d'une touche iodée rafraîchissante et tonique. Cette arête minérale précède un fruit mûr, charmeur et expressif, autour de la gelée de pomme, de la poire Passe-Crassane, de la pêche blanche et de la mirabelle, doublées d'évocations de zeste d'orange, de clémentine et de tarte au citron. A cela s'ajoutent quelques noisettes fraîches et une pointe d'épices, entre poivre et baie de genièvre. Gourmand ? Vous avez dit gourmand ?

Puis, plus le vin s'aère, plus le bouquet devient aérien et minéral : on passe graduellement du fruit mûr à la fraîcheur chlorophyllienne des herbes fines, à la fleur d'oranger et aux petites fleurs blanches, mais aussi à des notes de pierre concassée.

On retrouve en bouche de la puissance et de l'ampleur, sur une chair savoureuse, souple et tonique. Les fruits blancs et jaunes s'articulent autour de fins amers stimulants, évoquant zestes d'agrumes, bâton de réglisse et poivre vert. Sur la finale, le vin se resserre et l'expression du sol s'affirme toujours davantage, sur une salinité énergique, verticale, couplée à un fin toasté du meilleur effet.

Comme souvent chez les Bachelet, ce Saint-Aubin 1er Cru En Remilly se révèle d'une profondeur et d'une densité considérables. Ne doutons pas que quelques années en cave renforceront encore son identité minérale et son énergie sous-jacente.

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aucun souci une décennie... voire deux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Minéral et dense : caillou frotté, craie et encens, une touche iodée rafraîchissante, jus de pomme, poire Passe-Crassane, pêche blanche, mirabelle, zeste d'orange, clémentine, tarte au citron, noisette, poivre, baie de genièvre, cerfeuil, fleur d'oranger

Bouche : Puissance et ampleur, sur une chair du fruit savoureuse, souple et tonique. Les fruits blancs et jaunes s'articulent autour de fins amers stimulants, évoquant zestes d'agrumes, bâton de réglisse et poivre vert. Finale énergique avec un fin toasté gourmand

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 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures,
carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique