

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022



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-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 lesquels 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 une maturité très aboutie et une haute concentration aromatique. Surtout sur un millésime précoce et solaire comme 2022, où les pluies bienfaitrices de juin et de mi-août ont permis d'éviter tout stress hydrique.

Ce 1er Cru En Remilly offre cette année un profil mûr et flamboyant, à la gourmandise absolument irrésistible. Si le premier nez s'imprègne de l'empreinte du sol pierreux, avec ses notes fumées de silex frotté, de roche concassée et d'encens, c'est bien la gourmandise et l'éclat d'un fruit bien mûr qui dominent rapidement les débats, à ce stade. On se laisse embarquer par les parfums envoûtants de l'abricot, du coing, de la pêche jaune, de la tarte à la mirabelle, de l'orange confite et d'une touche d'ananas. A cela s'ajoutent quelques noisettes fraîches et une pointe d'épices, entre poivre et baie de genièvre. Gourmand ? Vous avez dit gourmand ? Au fil de l'aération, une dimension plus florale et aérienne, aux accents miellés et finement anisés, perce cet épais rideau de velours de fruits.

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 quelques stimulants amers, 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 léger toasté.

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 aucun souci une décennie... voire deux !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : minéral et expressif : silex frotté, éclats de roche concassée, encens, abricot, coing, pêche jaune, tarte à la mirabelle, orange confite, ananas, noisettes fraîches, poivre, baie de genièvre, accents miellés et finement anisés.

Bouche : puissance et 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. Finale saline, verticale, couplée à un fin toasté.

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 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures,
carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique