

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2015



Les frères Bachelet exploitent deux parcelles de vignes d'une quinzaine 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 dizaine de mètres du Grand Cru Montrachet, elles bénéficient de ce terroir très qualitatif, composé de sols peu profonds et très caillouteux, dans lequel la vigne puise cette force 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 2015 à la fois mûr et particulièrement frais, au nez comme en bouche. D'emblée, on sent la roche, le calcaire, le sable, et de fines notes marines. Et on éprouve cette agréable sensation de fraîcheur et de pureté, apportée par le sol : on pense à la montagne, à la roche sous la neige, aux premières fleurs que l'on voit éclore à la sortie de l'hiver, primevère, crocus ou perce-neige... Quelle élégance !

Fraîcheur et raffinement que l'on retrouve en bouche, avec cette année, ce supplément de chair, ce fruit particulièrement éclatant. Le vin transmet une belle énergie, de celle qui vous rend optimiste et vous met en joie. Le fruit, la percussion minérale, la tension, la précision, tout est là, tout le temps. Bravo !

Ce Saint-Aubin En Remilly vous fera déjà voyager dans quelques mois, après un bon carafage, mais il mérite, comme un grand blanc de Bourgogne qu'il est, quelques années de garde. Oubliez-en quelques bouteilles en cave, au moins 5 ou 6 ans : elles vous le rendront bien !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Très dynamique. Primevère, fleurs de monatgne, 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 2018 après aération de 2 heures.  
Jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique