

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc



Les frères Bachelet bichonnent leurs deux petites parcelles d'En Remilly comme de véritables joyaux, sur ce versant pierreux qui domine la combe et tutoie Puligny-Montrachet. Situées juste au-dessus du Grand Cru Montrachet, à quelques dizaines de mètres à peine, ces vignes enracinées dans des sols minces et très caillouteux puisent une énergie minérale incomparable.

L'exposition plein Sud assure, même les années fraîches, une maturité élevée. Sur ce millésime 2023, elle a permis au fruit d'afficher une maturité généreuse, avec des aromatiques particulièrement expressives. L'élevage long, étalé sur deux hivers comme toujours, permet au vin d'harmoniser sa structure, de canaliser sa richesse naturelle et d'affirmer son intense signature minérale, si caractéristique.

Vendangé dès le 2 septembre cette année, le Saint-Aubin En Remilly affiche un profil particulièrement flamboyant et solaire, porté par une maturité poussée. Dès le premier nez, la sensualité domine, dans une atmosphère de pâtisseries fines : amande torréfiée, frangipane, noix de macadamia ou de cajou se mêlent à une touche miellée fondue dans l'orange confite. Les fruits sont gorgés de sucs et de soleil : pêches blanche et jaune poêlées ou flambées, poire pochée, mangue rôtie, confiture de mirabelle. Une nuance musquée et une pointe d'encens ancrent l'ensemble dans le sol, tout comme les évocations de pierre frottée et de brique encore chaude. À mesure que le vin respire, les fruits jaunes gagnent en intensité, avant qu'une caresse de fleur d'oranger et un doux parfum de datte ne viennent clore le tableau aromatique, chatoyant, solaire.

La bouche prolonge cette impression d'abondance et de générosité : elle est ample, large, dotée d'un volume de matière impressionnant. Le jus s'articule autour d'une farandole de fruits confits ou flambés, entre mandarine, orange, fruit de la passion, mangue et fruits à noyau. La salinité s'affirme, apportant un souffle marin plus frais, aux accents iodés. Les herbes fines entrent dans la danse : on reconnaît la menthe, la verveine, la coriandre et la sauge. La structure demeure ferme, mais l'arête minérale est parfaitement arrondie par ce fruit mûr et subtilement beurré.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale, massive et enveloppante, diffuse une sensation de chaleur et de plénitude dans tout le corps. La roche finit par reprendre la main, dans une expression empyreumatique, qui imprime une persistance longue et vibrante.

Il gagnera à être attendu trois ans avant d'être associé à des accords généreux : turbot rôti sauce béarnaise, volaille fermière à la crème et à la moutarde accompagnée de cèpes poêlés, cailles rôties farcies au foie gras. Sa stature appelle la cuisine du four, des jus concentrés et des textures riches. Un Remilly puissant, spectaculaire, qui évoluera de façon passionnante.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel : amande torréfiée, frangipane, noix de macadamia ou de cajou, note miellée, orange confite, pêches blanche et jaune poêlées ou flambées, poire pochée, mangue rôtie, confiture de mirabelle, nuance musquée, encens, pierre frottée et de brique ...

Bouche : ample, large, volume impressionnant, fruits confits ou flambés, souffle marin aux accents iodés, herbes fines, structure ferme, arête minérale arrondie par ce fruit mûr et subtilement beurré. Longue finale, massive et enveloppante, empyreumatique.

Accords mets-vins : Dans 3 ans, turbot rôti sauce béarnaise, volaille fermière à la crème et à la moutarde avec des cèpes poêlés, cailles rôties farcies au foie gras. Sa stature appelle la cuisine du four, des jus concentrés et des textures riches.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures, carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique