

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2013



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 Chassagne-Montrachet, à quelques dizaines 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 quant à elle permet au chardonnay d'atteindre un niveau idéal de maturité.

La qualité du terroir s'exprime à merveille dans ce millésime 2013 au nez particulièrement fin et élancé. L'élégance des fleurs blanches 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.

Les frères Bachelet ont mis tout leur talent et leur science de l'élevage (long de 20 mois et particulièrement précis) pour donner à ce millésime 2013 une bouche particulièrement savoureuse et dynamique : le fruit est omniprésent, juteux et croquant. La bouche s'étire, emplit l'espace et révèle, dans une très longue finale, une intense minéralité.

Ce Saint-Aubin En Remilly, d'une rare élégance, vous transportera dès aujourd'hui, après un long carafage, mais il mérite, comme un très grand blanc de Bourgogne, de belles années de garde. Gardez-en quelques bouteilles et dégustez-les en 2020 : vous serez comblé !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très dynamique. Aubépine, acacia, citron jaune. Poire et pêche blanche. Noisettes. Notes minérales de pierre à fusil.

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 2022/2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de 2 ou 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques