Domaine Bachelet-Monnot - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2017

Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Le finage jouxte, au Sud, les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement.

La vigne bénéficie ici d'un terroir de tout premier ordre, composé de sols peu profonds et très caillouteux, dans lequel la plante puise cette force minérale que l'on aime tant retrouver dans le vin. La relative fraîcheur de ce climat, liée à sa position d'altitude, est parfaitement compensée par une exposition majoritaire au Sud / Sud-Ouest qui permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité.

Avec ce millésime 2017 aux équilibres proches de la perfection, Marc et Alexandre signent un « En Remilly » d'une pureté exemplaire, qui fait honneur à ses origines : on croque dans le fruit avant de se laisser porter par une intense minéralité aux accents maritimes puis fumés.

D'abord dominé par une touche grillée évoquant la pierre à fusil et les céréales torréfiées, le bouquet s'ouvre peu à peu sur une belle dimension florale (acacia, chèvrefeuille), des notes d'épices douces, complétées d'une touche iodée très fraîche, évoquant embruns et coquillages.

La qualité du fruit est exceptionnelle, donnant au bouquet ces notes franches de pomme, de poire et de prune jaune. Elle apporte à la bouche une chair délicate, juteuse et particulièrement savoureuse. Le vin se déploie avec une précision d'horloger : d'abord sur la douceur du fruit complétée d'une touche légèrement beurrée, puis il se resserre et s'étire, porté par une minéralité crayeuse qui excite les papilles, pour finir sur une allonge saline particulièrement salivante.

Un grand blanc d'une élégance et d'une sincérité qui forcent l'admiration. D'ici 5 ans, il vous régalera pour accompagner des langoustines ou un bar rôti.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné et minéral : céréales torréfiées, pierre à fusil, acacia, chèvrefeuille, épices douces, une touche marine (embruns, coquillages), poire, prune jaune.

Bouche : Précise et étagée dans son déploiement : d’abord sur la douceur du fruit complétée d’une touche légèrement beurrée, puis il se resserre et s’étire, porté par une minéralité crayeuse qui titille les papilles, pour finir sur une finale saline.

Accords mets-vins : Parfait pour accompagner un bar en croûte de sel ou des langoustines juste rôties.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes organiques et bio-dynamiques