

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2019



Les frères Bachelet exploitent deux 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-Montrachet, 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 lequel la vigne puise cette force minérale que l'on aime tant. L'exposition majoritaire au Sud permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité et une haute concentration aromatique.

Malheureusement, en 2019, ce terroir a été touché par le gel au printemps et a surtout souffert des pics caniculaires de juin et juillet. Les rendements se révélaient finalement très faibles, les frères Bachelet n'ayant vinifié que 2 pièces du célèbre cru (sans bois neuf cette année). Si les quantités sont donc extrêmement réduites, la qualité est tout bonnement exceptionnelle.

Au premier nez, la sensualité charnue du fruit mûr plane au-dessus du verre, entre gelée de pomme, coulis de poire, pêche blanche et mirabelle, complétés d'évocations de zeste d'orange confit, de clémentine et de tarte au citron. Gourmand ? Vous avez dit gourmand ?

Puis, plus le vin s'aère, plus le bouquet devient aérien et minéral : on passe graduellement du fruit mûr à la fraîcheur chlorophyllienne des herbes fines, à la fleur d'oranger et aux petites fleurs blanches, mais aussi à des notes délicatement fumées de pierre concassée.

On retrouve en bouche de la puissance et de l'ampleur, sur une chair du fruit savoureuse, souple et tonique. Les fruits jaunes s'accompagnent de fins amers stimulants, évoquant les zestes d'agrumes, entre écorce d'orange, citron vert et clémentine. Sur la finale, le vin se resserre et l'expression du sol s'affirme toujours davantage, sur une salinité énergétique, verticale et particulièrement salivante.

Comme souvent chez 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 ou deux...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel et sophistiqué : gelée de pomme, coulis de poire, pêche blanche et mirabelle, zeste d'orange confit, clémentine et tarte au citron, fraîcheur chlorophyllienne des herbes fines, fleur d'oranger, acacia, pierre concassée, craie.

Bouche : Puissance et ampleur, sur une chair du fruit savoureuse, souple et tonique. Les fruits jaunes s'accompagnent de fins amers toniques, évoquant les zestes d'agrumes, entre écorce d'orange, citron vert et clémentine. Longue finale saline et vibrante.

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 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures,
carafrage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique