

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2021



Les frères Bachelet exploitent deux petites 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 compense l'altitude et permet au raisin d'atteindre un niveau idéal de maturité et une haute concentration aromatique.

Malheureusement, ce terroir fut l'un des plus impactés par le gel, sur le finage de Saint-Aubin. Ici, la baisse des rendements a dépassé 80% par rapport à l'année précédente... S'il constitue, cette année encore, une des grandes réussites du millésime, ce 1er Cru En Remilly est plus rare que jamais.

Au premier nez, c'est bien l'expression du sol qui émane du verre sur des notes fumées de caillou frotté, de craie et d'encens, complétées d'une touche iodée rafraîchissante et tonique. Cette arête minérale précède un fruit mûr, charmeur et expressif, autour de la pomme, de la poire Passe-Crassane et de la pêche blanche, doublées d'évocations de zeste d'orange, de carambole et de citron confit. A cela s'ajoutent quelques noisettes fraîches et d'élégantes notes de fleurs blanches. Sans oublier une pointe d'épices, entre poivre et baie de genièvre. Gourmand ? Vous avez dit gourmand ?

On retrouve en bouche de la puissance et de l'ampleur, sur une chair savoureuse, souple et tonique. Les fruits blancs et jaunes s'articulent autour de fins amers stimulants, évoquant zestes d'agrumes, bâton de réglisse et poivre vert. Sur la finale, le vin s'allonge sur des saveurs de poire juteuse et de noyau de pêche. Tandis que l'expression du sol s'affirme toujours davantage, sur une salinité énergique, particulièrement sapide et salivante, couplée à une touche fumée et un soupçon de citron.

Comme souvent chez les Bachelet, ce Saint-Aubin 1er Cru En Remilly se révèle d'une profondeur et d'une vibration fascinantes. Digne des meilleurs crus de la commune voisine de Puligny-Montrachet, ne doutons pas que quelques années en cave renforceront encore son identité et son intensité.

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... voire deux !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Minéral et expressif : caillou frotté, craie et d'encens, touche iodée, pomme, poire Passe-Crassane, pêche blanche, zeste d'orange, carambole, citron confit, noisettes fraîches, fleurs blanches, poivre, baie de genièvre.

Bouche : Puissance et ampleur, sur une chair savoureuse, souple et tonique. Les fruits blancs et jaunes s'articulent autour de fins amers stimulants, évoquant zestes d'agrumes, bâton de réglisse et poivre vert. Finale saline, sapide et salivante.

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 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures,
carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique