

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2017



Nous étions au sommet avec le Blanchot-Dessus, restons-y et grimpons même encore d'un cran ! Rares sont les chanceux qui ont pu déguster le joyau du Domaine Jean-Claude Bachelet, ce Grand Cru Bienvenue-Bâtard Montrachet à la palette aromatique extraordinaire, au charme absolu. Il faut dire que les années généreuses, les Bachelet en produisent... 600 bouteilles ! Autant dire, une goutte de Grand Cru pour un océan d'amateurs dans le monde entier...

Jean-Baptiste et Benoît Bachelet exploitent sur ce Grand Cru une minuscule parcelle de moins de 9 ares, à laquelle ils prodiguent bien sûr les plus grands soins. Car ils savent bien qu'ici la rencontre du chardonnay et de ce terroir de calcaire brun assez riche en argiles donne à son meilleur des vins d'une profondeur et d'une complexité aromatique hors du commun.

Millésime après millésime, la qualité exceptionnelle du terroir et le talent de vinificateur des frères Bachelet ont installé ce Grand Cru dans l'Olympe des plus grands blancs de France et d'ailleurs. On atteint ici un raffinement suprême. En 2017, l'adéquation entre le cru et le millésime est totale : cette élégance florale poétique, l'énergie et la pureté des agrumes qui soulignent la nature élancée et le dynamisme du vin, l'omniprésence des épices les plus fines qui virevoltent dans le verre, tout y est, rendant l'ensemble d'une complexité et d'un équilibre sidérants.

Fruits blancs, fruits jaunes, curry, muscade, poivres, curcuma, bâton de réglisse, zeste de citron, pâte de coing, orange confite, praliné, corne de gazelle, miel d'acacia... quel voyage ! Ce festival d'arômes et de saveurs se poursuit en bouche, où la crème de citron vert côtoie la coriandre, la poire pochée croise une crème catalane à l'orange, le caramel au beurre salé fricote avec un fruit de la passion... Le vin finit en apothéose sur une allonge inénarrable.

Respect au terroir et merci aux frères Bachelet !

Vendu uniquement dans l'offre L'intégrale

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, scintillante

Nez : Onirique : fruits blancs, fruits jaunes, curry, muscade, poivres, curcuma, bâton de réglisse, zeste de citron, pâte de coing, orange confite, praliné, corne de gazelle, miel d'acacia...

Bouche : On touche la perfection : densité, matière, énergie, fraîcheur des agrumes... La structure et l'équilibre sont impressionnants. Une allonge inénarrable.

Accords mets-vins : Avec des mets d'exception : bar, turbot, homard, volaille de bresse, ris de veau...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou longue aération  
vivement recommandé(e)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-  
Montrachet Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique