

Domaine Bachelet-Monnot - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



Au pays des Grands Crus de la Côte de Beaune, le mythique Bâtard-Montrachet rayonne certainement comme le plus puissant et le plus sensuel ! Mais c'est aussi, sur un millésime aussi intense et concentré que 2018, un des vins qui nécessitera le plus du temps pour s'ouvrir et se délier. Patience et longueur de temps...

Ce Bâtard-Montrachet provient d'une petite parcelle de vieilles vignes (moins de 15 ares), située sur le finage de de Puligny-Montrachet, juste au-dessous du Montrachet. Ici, les vignes, contiguës à celles d'Anne et Pierre Morey, sont orientées au Levant et le climat est légèrement plus frais que du côté de Chassagne. En outre, elles sont plantées à une densité élevée de 15000 pieds par hectare. S'il offre bien sûr une extraordinaire densité et une profondeur de bouche inégalée, de ce côté-ci, le Bâtard se montre souvent dans un registre plus subtil et minéral, qui convient parfaitement au style tout en nuances que Marc et Alexandre impriment à leurs vins.

Dans cette optique, ils ont d'ailleurs d'ailleurs choisi de ne pas utiliser de bois neuf. Il fallait éviter de marquer trop le vin et de « surjouer » la puissance et la richesse de bouche : ce splendide Bâtard-Montrachet n'a évidemment pas besoin de cela ! S'il n'est encore qu'un bébé, il possède déjà une intensité naturelle, un relief et une puissance aromatique envoûtantes.

Après une bonne aération, c'est une farandole d'arômes qui tourbillonnent au-dessus du verre, sensuels et particulièrement bien définis : chèvrefeuille, lilas blanc, violette, pêche, poire et pomme, mandarine et citron vert, pierre à fusil, une touche de réglisse, une autre de cerfeuil, quelques épices douces, une nuance beurrée... c'est un pur délice !

Le volume en bouche est considérable, mais ici, point de lourdeur : on ne s'ennuie jamais. Le vin possède cette signature minérale qui le rend toujours actif sur le palais. Quelle percussion ! La persistance de la finale, entre fruits blancs et épices (on pense à des poivres rares et au gingembre), est tout bonnement phénoménale. Un monument en devenir, une rareté absolue !

Vendu uniquement dans l'Intégrale en 9 bouteilles (dans la limite des stocks disponibles).

Domaine Bachelet-Monnot - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Puissant mais encore compact :
chèvrefeuille, suc de violette, lilas,
amande grillée, beurre frais, pomme et
poire compotées, pêche blanche mais
aussi les agrumes confits (mandarine et
citron vert) et de fines notes toastées.

Bouche : Equilibre parfaitement maîtrisé
entre une texture dense et une sensation
de mouvement, de tension qui déjà
stimule les papilles sur les agrumes
acidulés et de nombreuses nuances
d'épices.

Accords mets-vins : Dans quelques
années, turbot ou homard en sauce.
Risotto aux truffes. Des plats de fêtes !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2
heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : principes biologiques et bio-
dynamiques