

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



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 Bienvenues-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 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 vinificateurs des frères Bachelet ont installé ce Grand Cru dans l'Olympe des plus grands blancs de France et d'ailleurs. Depuis 2017, ils ont fait le choix d'élever le Grand Cru dans un seul grand fût (un demi-muids de 456 litres de plusieurs vins) : la prise de bois se révèle encore plus subtile qu'à l'accoutumée.

On atteint, au final, un raffinement suprême. Cette année encore, l'adéquation entre le cru et le millésime semble totale : l'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.

Fleur d'oranger, fleurs jaunes, jasmin, chausson aux poires, praline, pain au lait, crème Anglaise, noisette, muscade, poivres, curcuma, bâton de réglisse, zeste de citron, orangette, une nuance de miel... quel voyage ! Ce festival d'arômes et de saveurs se poursuit dans une bouche ample, aussi élastique que charmeuse, où la crème de citron côtoie la coriandre, la poire pochée croise une crème catalane à l'orange, un macaron à la lavande fricote avec le 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 Collection en 12 bouteilles

## Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, scintillante

Nez : Onirique : Fleur d'oranger, fleurs jaunes, jasmin, chausson aux poires, praline, pain au lait, crème Anglaise, noisette, muscade, poivres, curcuma, bâton de réglisse, zeste de citron, orangette, une nuance de miel

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 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou longue aération vivement recommandé(e)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique