

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2014



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 Bachelet exploitent sur ce Grand Cru une petite parcelle de moins de 10 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 générosité aromatique hors du commun.

Sur ce millésime 2014, la qualité exceptionnelle du terroir et le talent de vinificateur des frères Bachelet rapproche ce Grand Cru de l'Olympe des plus grands blancs de France et d'ailleurs. Dès le premier nez, on est plongé dans un univers onirique, entre tilleuls, fleurs de vigne, miel d'acacia, poivre gris, musc, pignons de pin, amandes rôties, fruits blancs, cannelle, menthe fraîche, mandarine...

Après ce bouquet étincelant suit une bouche admirable de densité, de matière, d'énergie. Le volume est là, la fraîcheur aussi. Les équilibres sont juste parfaits pour ce vin littéralement fascinant.

Alors bien sûr, avec une telle structure, ce Bienvenue-Bâtard Montrachet est armé pour une très longue garde. Même si nous savons tous combien il est difficile de résister, le meilleur conseil que l'on puisse vous donner, c'est vraiment de l'oublier en cave au moins 10 ans... A défaut, veillez à le carafier un bon moment.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, scintillante

Nez : Onirique : tilleul, fleurs de vigne, miel d'acacia, poivre gris, musc, pignons de pin, amandes rôties, fruits blancs, cannelle, menthe fraîche, mandarine...

Bouche : On touche la perfection : densité, matière, énergie, fraîcheur... tout est là dans un équilibre magistral.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-
Montrachet Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques