

Domaine Leflaive - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2005



Pour les amateurs de grands blancs puissants et charpentés, le Grand Cru Bâtard-Montrachet est sans aucun doute le graal que l'on se doit de goûter au moins une fois dans sa vie. Là encore, le Domaine Leflaive a le privilège extraordinaire d'exploiter près de deux hectares du Grand Cru, sur des parcelles réparties à la fois sur le finage de Puligny et celui de Chassagne.

A Puligny, l'exposition au Levant donne un supplément de finesse, tandis qu'à Chassagne les sols très caillouteux et l'exposition au Sud apportent au vin cette énergie tellurique, cette puissance et cette sensualité incomparables et tant recherchées.

Sur le somptueux millésime 2005, Anne-Claude Leflaive signe un vin d'un équilibre, d'une ampleur et d'une persistance incomparables. Les arômes sensuels d'abricot confit, de noix de cajou, de miel mais aussi de poivre ou de gingembre se conjuguent avec une magnifique sensation de fraîcheur soulignée par des notes de bergamote. En bouche, le vin d'une pureté éclatante dévoile des équilibres parfaits, entre densité de matière, puissance des notes minérales et persistance impressionnante.

Aujourd'hui, ce monument déploie toute sa sensualité, sans rien avoir perdu de son altière élégance. Un vin qui exige de la très haute gastronomie : pour notre part, nous penchons pour un homard breton aux petits légumes et racines oubliées et son jus de carapaces, un turbot rôti ou encore une volaille de Bresse aux écrevisses ou à la truffe...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leflaive - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2005



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : D'une incroyable profondeur :
abricot confit, fruits secs, noix de cajou,
poivre, gingembre, bergamote, fruits
blancs pochés, pierre frottée...

Bouche : Somptueux équilibre entre
puissance et sensualité d'un côté,
fraîcheur et tension de l'autre.

Remarquable énergie du sol. Persistance
hors du commun.

Accords mets-vins : Poularde de Bresse
demi-deuil ou aux écrevisses, navarin de
homard à la façon de Bernard Pacaud,
turbot rôti à la truffe...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025-2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage puis longue aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand
Cru

Millésime : 2005

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique