

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2015



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 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.

Millésime après millésime, 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 tilleul, fleurs de vigne, miel d'acacia, coquille d'œuf, cire d'abeille, colophane, poivre gris, musc, pignons de pin, amandes grillées, menthe fraîche... puis on découvre peu à peu un fruit mûr et splendide, évoquant la mirabelle, l'abricot rôti, l'ananas et les agrumes.

Après ce bouquet d'une rare sophistication 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 déjà fascinant.

Alors bien sûr, ce Bienvenue-Bâtard Montrachet est armé pour une très longue garde. S'il s'exprime aujourd'hui plus sur sa richesse et sa structure, les années en cave lui permettront de révéler son extrême raffinement et sa magnificence. Soyez patient...

Vendu uniquement dans l'offre L'intégrale en Blanc

Domaine Jean-Claude Bachelet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2015



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... La structure et l'équilibre sont impressionnants. Encore en devenir...

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 ou longue aération
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-
Montrachet Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique