

Domaine Leflaive - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2011



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 apporte 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.

En 2011, Anne-Claude Leflaive réussit, dans ce Bâtard-Montrachet, à marier comme rarement puissance et subtilité, sensualité et finesse. Fleurs blanches, miel d'acacia, cassonade, nougat, fruits blancs et jaunes : le bouquet compose un tableau plein de charme, mais la gourmandise s'accompagne ici d'une sensation de fraîcheur, de tension qu'apportent ces franches saveurs d'agrumes. La minéralité se révèle avec élégance, sur des notes de silex frotté, et apporte au vin une énergie considérable.

La texture en bouche est splendide, soyeuse et ample, le jus est pur et nourrissant. L'énorme volume et la longueur phénoménale du vin nous rappellent clairement à qui l'on a à faire. Un Grand Cru, peut-être moins dans la puissance que sur certains millésimes, mais d'une classe folle !

Un vin qui exige de la très haute gastronomie : que diriez-vous d'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...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leflaive - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : D'une incroyable profondeur : miel d'acacia, nougat, cassonade, fruits secs, poivre, gingembre, bergamote, fruits blancs pochés, pierre frottée, brioche...

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 : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique