Champagne Dhondt-Grellet - Le Bateau Blanc de blancs Grand Cru - 2020 - blanc



La pièce-maîtresse de la fabuleuse collection de champagnes signés Dhondt-Grellet, la plus confidentielle et la plus recherchée aussi, issue d'une vieille vigne plantée en 1951 au cœur du Grand Cru de Cramant.

C'est l'arrière-grand-père d'Adrien qui a planté cette petite parcelle de 14 ares à peine, sur le lieu-dit le Bateau, parfaitement situé à mi-coteau, épousant la courbe de la colline. Aussi une majorité des vignes sont-elles exposées au Sud tandis que la fin de la parcelle regarde davantage vers le Nord. Une géographie intéressante pour jongler habilement avec les maturités des baies, un peu plus riches d'un côté, ramenant davantage d'acidité et de fraîcheur de l'autre.

Pour ce Blanc de blancs d'anthologie, Adrien reste fidèle à ses principes de vinification : une fermentation sur levures indigènes et un élevage sur lies fines de 9 mois en fûts. Il n'abuse pas du bâtonnage, qu'il décide d'opérer ou pas en fonction des dégustations régulières des fûts de vins clairs. Ce millésime 2020, à l'envergure et la complexité indépassables, a ensuite passé 4 ans à se patiner tranquillement en bouteille, avant d'être dégorgé en septembre 2025.

Peu dosé (un gramme et demi par litre), ce fabuleux Champagne offre une maturité et un équilibre naturel absolument exemplaires. Dès le premier nez, c'est une vague de sensualité raffinée qui semble vouloir envahir nos sens : de doux parfums de fleurs d'oranger et de sureau, de poire pochée, de noix de Macadamia, d'huile de sésame, de miel fin et de cire fraîche, de chèvrefeuille, de noix de muscade, de cannelle et de pêche jaune s'élèvent du verre en fines volutes. Rejoints par des notes de citron confit, de poivre blanc, de praliné, de pâte brisée et de nougat. Une touche plus fraîche et désaltérante rappelant une eau de concombre légèrement parfumée à la menthe s'entremêle à la gourmandise du jus d'ananas. C'est un pur délice.

L'ampleur de bouche est considérable : la matière se déploie, parfaitement délimitée par des contours acidulés qui offrent une belle relance. On retrouve nos fruits blancs, quelques agrumes confits et surtout, cet équilibre magnifique entre une texture crémeuse, de très fines bulles dynamisantes et un grain poudré, délicatement crayeux, qui prolonge le plaisir de longues secondes. La finale impressionne par sa vibration saline et empyreumatique, sa précision et sa persistance salivante.

Ce Grand Cru Le Bateau 2020 possède la stature d’un grand vin de garde et de gastronomie. Il mérite des chairs délicates et tendres : on pense turbot, langoustines, volaille de Bresse ou ris de veau. Aujourd’hui, simplement rôtis ou snackés. Dans quelques années, accommodées de sauces crémeuses.

Un collector absolu, indispensable dans toute belle cave.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Dhondt-Grellet - Le Bateau Blanc de blancs Grand Cru - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : or clair, bulles très fines

Nez : sensuel : fleurs d'oranger, sureau, poire pochée, noix de Macadamia, huile de sésame, miel fin, cire, chèvrefeuille, noix de muscade, cannelle, pêche jaune, citron confit, poivre blanc, praliné, pâte brisée, nougat, eau de concombre, jus d'ananas.

Bouche : ampleur considérable, matière parfaitement délimitée par des contours acidulés, fruits blancs, agrumes confits, texture crémeuse, très fines bulles dynamisantes, grain poudré et crayeux. Finale saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : chairs délicates et tendres (turbot, langoustines, volaille de Bresse ou ris de veau). Aujourd'hui, simplement rôtis ou snackés. Dans quelques années, accommodées de sauces crémeuses.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2041

Température de service : 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques